

I vini al bicchiere

«L'alcol vi ubriaca, non vi seduce: il vino prima vi seduce e poi vi aiuta a sedurre. Si fa desiderare»
Giovanni Negri

FERRARI PERLÉ 1 dl. 15.00
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino

EDOUARD BRUN CHAMPAGNE 1 dl. 17.00
Réserve 1^{er} Cru Brut

BIANCHI

RONCO D'ARZO 1 dl. 9.00
Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino

CHARDONNAY 1 dl. 9.00
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard

SAUVIGNON BALNC LOIRE 1 dl. 9.00
Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia

ROSATI

OSE 1 dl. 9.00
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

ROSAMARA 1dl. 9.00
Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda

ROSSI

BOUQUET DI CHIARA 1 dl. 9.00
Merlot del Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio

PRUNOTTO DOCG 1 dl. 9.00
Barbera Nizza, Piemonte, Alba

PEPOLI 1 dl. 9.00
Chianti Classico DOCG, Marchesi Antinori, Toscana

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES 1 dl. 16.00
Sauternes – Grand Cru Classé



il Menu
del Giorno



Menu Gastronomico

La composizione di antipasti H.L.S.

I fagottini di parmigiana di zucchine e la sua spuma

La tagliata di filetto di manzo con zabaione al dragoncello e fior di sale
Le patate olivette
Le verdure del mercato

Semifreddo al Moscato e frutto della passione

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 19 luglio 2026

HLS

HLS