

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

BORGIO LUNA - Prosecco DOC, Brut "La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	12.00
EDOUARD BRUN CHAMPAGNE Réserve 1 ^{er} Cru Brut	1 dl.	17.00
BIANCHI		
CONTRADA Bianco di Merlot, Brivio - Mendrisio	1 dl.	9.00
ALOIS LAGEDER Chardonnay DOC, Alto Adige	1 dl.	9.00
STURM Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
BY OTTO Côtes de Provence AOC, Provenza	1dl.	9.00
ROSSI		
BOUQUET DI CHIARA Merlot del Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio	1 dl.	9.00
PRUNOTTO DOCG Barbera Nizza, Piemonte, Alba	1 dl.	9.00
PRINCIPE Bolgheri Rosso DOC – Podere Roseto, Toscana	1 dl.	12.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

I prezzi sono in CHF – 8.1% IVA, inclusa

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chieda informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo pronti per consigliarla nel migliore dei modi.

Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici.
La provenienza delle carni e dei pesci, come la tabella degli allergeni e delle intolleranze
può essere consultata sul menu “à la carte”.



HLS

Menu Gastronomico

Il carpaccio di salmone affumicato in Svizzera
con toast Melba e le sue guarnizioni

I fusilloni cacio e pepe con guanciale croccante

La suprema di faraona cotta a bassa temperatura
con funghi porcini
Le patate alla parigina
La creazione di verdure

La sfogliatina alle fragole con gelato alla vaniglia

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 31 maggio 2026

HLS
