

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 Réserve 1er Cru Brut-Ay-France	1 dl.	17.00
BIANCHI		
CONTRADA Bianco Di Merlot-Brivio, Mendrisio	1 dl.	9.00
TRAMIN- CHARDONNAY DOC Cant. Termeno – A. Adige	1 dl.	9.00
STURM Sauvignon DOC, Sturm-Cormons	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE ROSATO DI MERLOT DOC Tamborini – Lamone	1 dl.	8.00
ROSSI		
COLLE D'AVRA Merlot del Ticino DOC - Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
PRINCIPE Bolgheri Doc Podere Roseto-Castagneto Carducci	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
DINDARELLO Bianco Passito IGT - Maculan-Breganze	1 dl.	16.00



il Menu
del Giorno



HLS

HLS

Business Lunch

Ossobuco di vitello
con risotto allo zafferano

Crostata ai frutti di bosco

Chf 35.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

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

Diner

Crema di pomodoro datterino

oppure

Insalata variopinta con ventaglio di avocado

oppure

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con pomodorini

Bocconcini di tonno scottati con verdurette e misticanze al dolce forte
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Nocciolette di vitello ai carciofi
Patate bâtonnets
Caponata di verdure

Crema al caramello

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Mercoledì, 12 marzo 2025

HLS