

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

BORGO LUNA - Prosecco DOC, Brut "La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	12.00
CHAMPAGNE YVELINE PRAT Tradition-Brut-France	1 dl.	17.00
BIANCHI		
CONTRADA Bianco Di Merlot-Brivio, Mendrisio	1 dl.	9.00
TORMARESCA- CHARDONNAY IGT S. Pietro Vernotico	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
BOTROSECCO Maremma Toscana DOC - Le Mortelle - Castiglione della Pescaia	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
DINDARELLO Bianco Passito IGT - Maculan-Breganze	1 dl.	16.00

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

Business Lunch

Scaloppa di vitello al pan dorato con prosciutto e formaggio (1a,7a,5b,8b,3a)
Patate agli aromi (7a)
Fantasia di verdure (7a)

Strudel di mele con salsa alla vaniglia
(1a,3a,7a,8a)

Chf 35.00

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 zucca con crostini alla cannella
(7a,1a,3b,5b)

oppure

Insalata fantasia al Parmigiano e melograno
(7a,1b,10a,5b)

oppure

Millefoglie di pasta alle piccole verdure
(9a,1a,3a,7a,5b)

Sauté di pesce misto con verdurette al tocco balsamico
(4a,2a,9a,12a,3a,7b,10b,1a)

Patate naturali

oppure

Piccolo mix grill di carne e verdurette
Salsa Bernese
(3a,7a,12a,5b)
Patate soufflé
(1a,5b)

Fantasia del pasticciere
(1a, 3a, 7a,12b, 8a)

Chf 60.00

Lugano
Martedì, 22 ottobre 2024

HLS