

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
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
BERRETTA Maremma Toscana DOC Berretta- Montalcino	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
DINDARELLO Bianco Passito IGT - Maculan-Breganze	1 dl.	16.00

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

Business Lunch

Filetto di pesce persico con risotto al prosecco (1a,4a,5a,7a,12a,9b)

Budino alla vaniglia con fragole ed il suo coulis (3a,7a,1b)

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 carciofi profumata alla menta (5b,7a,9b)

oppure

Carpaccio di gambero rosso HLS (2a,4b,9b,14b)

oppure

Ravioli di capriolo con cremoso di zucca, parmigiano e burro nocciola (1a,3a,5b,7a,9b,12b,8b)

Filetti di spigola all'amalfitana (4a,5b)
Patate naturali
Creazione di verdure (7b)

oppure

Tagliata di filetto di maiale in manto di speck con salsa ai granelli di senape (1b,5b,7a,9b,12a,10a)
Patate castello (7a)
Verdure del mercato (7a)

Bignet al Gelato con salsa al cioccolato (1a,3a,7a,8b)

Chf 60.00

Lugano

Venerdì, 22 novembre 2024

HLS