

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
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
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

Stracotto di manzo al Barolo con spuma di patate
Cipolline glassate e carote tornite
(1a,5b,7a,9a,12a)

Strudel di mele con salsa vaniglia (1a,3a,7a,8a,12b)

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

Passato di tutte le verdure con crostini (1a,5b,7b,9a)

oppure

Insalata di gamberetti e cuori di lattuga con salsa Aurora (3a,2a,5a,10b)

oppure

Paccheri con vellutata di pomodori datterino, basilico e spuma di bufala (1a,7a,5b)

Dadolata di salmone gratinata
con salsa allo zafferano e pepe rosa (1a,4a,7a,5b,12b)
Patate naturali
Spinaci saltati (7a)

oppure

Entrecôte di manzo alla griglia con salsa Béarnaise (3a,4a,12a,5b)
Patate al cartoccio (7a)
Verdure del mercato (7a)

Tortino al cioccolato (1a,7a,3a)

Chf 60.00

Lugano

Martedì, 29 ottobre 2024

HLS