

## *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*

---

<b>BORGIO LUNA</b> – Prosecco DOC, Brut “La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	chf. 12.00
--	-------	------------

<b>CHAMPAGNE EDOUARD BRUN</b> Reserve 1er Cru Brut – Ay, France	1 dl.	chf. 19.00
--	-------	------------

### BIANCHI

<b>CONTRADA</b> Bianco Di Merlot-Brivio,Mendrisio	1 dl.	chf. 9.00
--	-------	-----------

<b>TORMARESCA</b> Chardonnay IGT Tormaresca – S. Pietro Vernotico	1 dl.	chf. 9.00
---	-------	-----------

<b>STURM SAUVIGNON DOP</b> Cormons - Collio	1 dl.	chf. 9.00
--	-------	-----------

### ROSATI

<b>OSÈ</b> Rosato di Merlot DOC – Ticino – Tamborini, Lamone	1 dl.	chf. 8.00
---	-------	-----------

### ROSSI

<b>COLLE D'AVRA</b> Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	chf. 9.00
---	-------	-----------

<b>MOMPERTONE</b> Monferrato DOC Prunotto – Alba	1 dl.	chf. 9.00
--	-------	-----------

<b>TRENTANNI</b> Umbria IGT Cotarella-Montecchio	1 dl.	chf. 9.00
--	-------	-----------

### VINI DOLCI

<b>CHATEAUX DOISY-VÉDRINES</b> Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	chf. 16.00
--	-------	------------

HLS



## *Il menu del giorno*

## *Business Lunch*

*Sauté di filetto di manzo al timo con porcini e salsa al vino rosso (1b,5b,7a,9b,12a)*  
*Crocchette di patate (1a,3b,5b)*  
*Composizione di verdure (7a)*

\* \* \*

*Tiramisù alle fragole*  
*(1a,3a,7a,8a)*

**Chf. 35.00**

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"

## *Diner*

*Vellutata agli asparagi (5b,7a)*

*oppure*

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

*oppure*

*Tagliolini di pesto con fagiolini e patate (1a,3a,5b,7a,8a)*

\* \* \*

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

*oppure*

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

\* \* \*

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

**Chf. 60.00**

*Lugano, martedì 7 maggio 2024*