

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.	CHF. 12.00
------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------------

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN Reserve 1er Cru Brut – Ay, France	1 dl.	CHF. 19.00
--------------------------------------------------------------------	-------	------------

BIANCHI

CONTRADA Bianco Di Merlot-Brivio,Mendrisio	1 dl.	CHF. 9.00
------------------------------------------------------	-------	-----------

TORMARESCA Chardonnay IGT Tormaresca – S. Pietro Vernotico	1 dl.	CHF. 9.00
-------------------------------------------------------------------------	-------	-----------

STURM SAUVIGNON DOP Cormons - Collio	1 dl.	CHF. 9.00
------------------------------------------------	-------	-----------

ROSATI

OSÈ Rosato di Merlot DOC – Ticino – Tamborini, Lamone	1 dl.	CHF. 8.00
-----------------------------------------------------------------	-------	-----------

ROSSI

COLLE D'AVRA Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	CHF. 9.00
-----------------------------------------------------------------------	-------	-----------

PATRICIA Pinot nero DOC – Giralan, Appiano	1 dl.	CHF. 9.00
------------------------------------------------------	-------	-----------

TRENTANNI Umbria IGT Cotarella-Montecchio	1 dl.	CHF. 9.00
--------------------------------------------------------	-------	-----------

VINI DOLCI

CHATEAUX DOISY-VÉDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	CHF. 16.00
----------------------------------------------------------------	-------	------------



Il menu del giorno

Business Lunch

Filetto di branzino con pomodori ed olive taggiasche (4a,5b)

Patate naturali

Creazione di verdure (7a)

Crostata di frutta fresca (1a,3a,7a)

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 di piselli con orzo soffiato (5b,7a,9b)

oppure

Insalata di lattuga e gamberetti con salsa cocktail (2a,3a,5a,10a)

oppure

Lasagnette gratinate all'emiliana (1a,3a,7a,9b,12b)

Scaloppa di pesce spada con olietto al salmoriglio (4a,12b)

Patate naturali

Verdurette al burro (7a)

oppure

Mignonette di manzo al timo e vino rosso (1b,7a,9b,12a)

Patate rosolate (5b)

Pomodoro alle verdure (7a,9a)

Semifreddo al cioccolato (3a,7a)

Chf. 60.00

Lugano, venerdì 26 aprile 2024