

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

PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG

“La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene 1 dl. chf. 12.00

MOËT & CHANDON IMPERIAL

BRUT – Epernay - France 1 dl. chf. 17.00

BIANCHI

VALLOMBROSA

Bianco del Ticino DOC – Tamborini, Lamone 1 dl. chf. 8.00

CHARDONNAY

Puglia IGT – Tormaresca (BR) 1 dl. chf. 8.00

ROSATI

“OSÉ” - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone 1 dl. chf. 8.00

TASCA – Le Rose -Regaleali-Sicilia 1 d. chf. 8.00

ROSSI

IL BOUQUET DI CHIARA

Merlot del Ticino Doc – Paolo Basso, Lugano 1 dl. chf. 8.00

BERRETTA

Maremma Toscana DOC – Berretta, Montalcino 1 dl. chf. 8.00

MOMPERTONE – Monferrato DOC – Prunotto, Alba 1 dl. chf. 8.00

VINI DOLCI

DIAMANTE D’ALMERITA SICILIA IGT PASSITO

Tenuta Regaleali, Sicilia 1 dl. chf. 13.00



Il menu del giorno

Business Lunch

*Scaloppa di vitello al pan dorato
con rucola e pomodoro marinato (1a, 5a, 7b)*

Patate fritte (5b)

* * *

Semifreddo al pistacchio in croccante (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

Crema di peperone giallo e prezzemolo con vongole (7a, 1b, 5b)

oppure

Insalata di formentino e pollo in mimosa d'uovo (3a, 8a, 10b, 12b)

oppure

Gnocchi di patate al ragoût di pescatrice (1a, 3a, 4a, 7a, 5b)

* * *

Tagliata di tonno con rucola e pomodorini (1a, 4a, 5b)

Patate naturali (7a)

Verdure del mercato (7a)

oppure

Tournedos di manzo alla griglia con salsa bernese (3a, 7a, 5b, 12b)

Patate fritte (5b)

Spinaci in forma (1a, 3a, 7a)

* * *

Mousse al gianduia (7a, 8a)

Chf. 60.-

Lugano, martedì 11 agosto 2020