

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



il Menu del Giorno

BORGIO LUNA - Prosecco DOC, Brut “La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	12.00
Edouard Brun CHAMPAGNE Réserve 1 ^{er} Cru Brut	1 dl.	17.00
BIANCHI		
CONTRADA Bianco Di Merlot – Brivio, Mendrisio	1 dl.	9.00
TORMARESCA Chardonnay Igt – Tormaresca-S.Pietro, Vernotico	1 dl.	9.00
STURM Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
ROSSI		
COLLE D’AVRA Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
MOMPERTONE Monferrato DOC-Prunotto, Alba	1 dl.	9.00
PRINCIPE Bolgheri DOC Podere Roseto – Castagneto Carducci	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

Business Lunch

Darna di spigola ai frutti di mare e pistilli di zafferano
Patate naturali



Crema al caramello

Chf 35.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

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”.



Diner

Crema di sedano rapa e finocchi

oppure

Salmone affumicato con toast Melba e le sue guarnizioni

oppure

Fettuccine al ragoût di selvaggina



Spiedino di gambero dorato montecarlo
Patate naturali
Fantasia di verdure

oppure

Tagliata di vitello con salsa ai fiori delle alpi
Patate castello
Verdure del mercato



Crostata di frutta

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lugano, venerdì 2 gennaio 2026

