

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		
VALLOMBROSA Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto	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
MONTE BRUNA Barbera d’Asti Docg-Braida, Rocchetta Tanaro	1 dl.	9.00
CAMPO ALLE COMETE Oltresogno-Cabernet Sauvignon Igt Feudi Toscana – Castagneto Carducci	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

Business Lunch

Sovrana di faraona in tagliata alle spugnone
Patate rosolate
Flan di verdure

Crema catalana al pistacchio

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 patate e porri all’erba cipollina

oppure

Insalata di gamberi e asparagi con julienne di lattuga

oppure

Fettuccine condite al ragoût di selvaggina

Tagliata di tonno con germogli di soia
Patate al vapore
Verdure del mercato

oppure

Entrecôte di manzo ai tre pepi
con salsa Béarnaise
Patate saltate
Pomodoro alle verdurette

Mousse al gianduia

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Martedì, 3 marzo 2026

