

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

VINO		
FERRARI PERLÉ Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino	1 dl.	15.00
Edouard Brun CHAMPAGNE Réserve 1 ^{er} Cru Brut	1 dl.	17.00
BIANCHI		
RONCO D'ARZO Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino	1 dl.	9.00
CHARDONNAY Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard	1 dl.	9.00
SAUVIGNON BLANC LOIRE Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
ROSAMARA Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda	1dl.	9.00
ROSSI		
COLLE D'AVRA Merlot Ticino DOC, Castel San Pietro	1 dl.	9.00
BOURGOGNE PINOT NOIR Aoc Bourgogne, Francia	1 dl.	9.00
JUAN GIL Monastrell, Murcia, Spagna	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00
		



il Menu
del Giorno



Business Lunch

Vitello tonnato con insalatina di patate



Semifreddo al Quantreaux

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 zucchini profumata alla menta

oppure

Tartare di tonno rosso con verdurette al dolce forte

oppure

Tagliatelle al pesto e mascarpone



Millefoglie di pescatrice e indivia con salsa all’aneto
Patate naturali

oppure

Sminuzzato di vitello agli champignon
Rösti di patate
Verdure tornite



Mousse al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, giovedì 03 settembre 2026

