

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. 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

il Menu
del Giorno

Business Lunch

Rib-eye steak alla graticola
con pepe nero della Vallemaggia e fior di sale
Patate ponte nuovo
Verdure alla griglia

Crème brulée 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

Passato di verdure con crostini

oppure

Fiocco di prosciutto con funghi marinati e grissini croccanti

oppure

Ravioli neri di pesce, salsa zafferano, zucchine e gamberi

Filetto di San Pietro alle puntarelle
Patate naturali
Creazione di verdure

oppure

Nocciolette di vitello al Marsala e foie gras
Patate castello
Verdurette del mercato

Crema al caramello

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Mercoledì, 4 febbraio 2026

