

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



FERRARI PERLÉ 1 dl. 15.00
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino

Edouard Brun CHAMPAGNE 1 dl. 17.00
Réserve 1^{er} Cru Brut

BIANCHI

RONCO D’ARZO 1 dl. 9.00
Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino

CHARDONNAY 1 dl. 9.00
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard

SAUVIGNON BLANC LOIRE 1 dl. 9.00
Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia

ROSATI

OSE 1 dl. 9.00
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

ROSAMARA 1dl. 9.00
Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda

ROSSI

COLLE D’AVRA 1 dl. 9.00
Merlot Ticino DOC, Castel San Pietro

PRUNOTTO DOCG 1 dl. 9.00
Barbera Nizza, Piemonte, Alba

PEPPOLI 1 dl. 9.00
Chianti Classico DOGC, Marchesi Antinori, Toscana

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES 1 dl. 16.00
Sauternes – Grand Cru Classé



Business Lunch

Piccolo mix grill di carne e verdurette con salsa Bernese
Patate soufflées



Macedonia di frutta con gelato

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

Gazpacho andaluso

oppure

Insalata colorata con avocado e gamberetti

oppure

Paccheri al pomodoro datterino e spuma di bufala



Filetti di pesce persico alla salvia
Patate naturali
Creazione di verdure

oppure

Paillard di vitello alla graticola
Patate rosolate
Fantasia di verdure



Semifreddo allo yogurt

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Martedì, 04 agosto 2026

