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

BORGO 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
VIGNETO MORINO Langhe Chardonnay DOC – Batasiolo – La Morra	1 dl.	9.00
STURM Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons	1 dl.	9.00
ROSATI	4 dl	0.00
OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
ROSSI		
BOUQUET DI CHIARA Merlot del Ticino DOC – Paolo Basso	1 dl.	9.00
OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon IGT. Campo alle Comete- Castagneto Carducci	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00









Business Lunch

Darna di spigola alla graticola con pomodorini e olive taggiasche Patate naturali Creazione di verdure

Piccolo mosaico di frutta con sorbetto

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

oppure

Carpaccio di salmone marinato con insalatina di finocchi allo yogurt

oppure

Ravioli di capriolo con cremoso alla zucca e il suo fondo

Spiedino di gambero Montecarlo Patate naturali Creazione di verdure

oppure

Tagliata di filetto di vitello con carciofi Patate castello Verdure del mercato

Bignet al gelato con salsa al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì 7 novembre 2025

