

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		
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

Business Lunch

Sminuzzato di pollo profumato alla senape e funghi champignon
Rüsti di patate
Flan di verdure

Bavarese al mango con salsa al cioccolato bianco

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

Zuppa di cipolle rosse con crostoni

oppure

Tartare di trota alla mela acidula ed aneto

oppure

Pennette di Gragnano all’arrabbiata

Filetto di rombo alle zucchini ed olive taggiasche
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Nocciolette di vitello alle spugnole
Patate mascotte
Creazione di verdure

Mousse al gianduia

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lunedì, 9 febbraio 2026

