

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

Bocconcini di pollo con misticanza, ananas melone e
mayonese al curry



Tortino al cioccolato

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

Vellutata di piselli con gamberetti

oppure

Prosciutto di Parma con melone all’agretto di menta

oppure

Penne al pomodoro datterino e mozzarella di bufala



Tagliata di tonno con rucola e grana
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Costolette d’agnello alla griglia con aromi provenzali
Patate fritte
Spinaci saltati



Mousse al gianduia

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, lunedì 10 agosto 2026

