

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

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

Bollito misto cinque tagli con verdurette e patate
Salsa verde, mostarda di Cremona

Semifreddo al pistacchio in croccante

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 pistilli con orzo soffiato
oppure

Assiette composta della Mesolcina
oppure

Risotto mantecato al vino rosso e taleggio

Filetti di Sanpietro dorato ai capperi e limone
Patate naturali
Fantasia di verdure

oppure

Suprema di faraona ai fiori delle Alpi
Patate castello
Verdure del mercato

Sfogliatina alle pere e cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Giovedì, 12 febbraio 2026

