

# 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



**BORGIO LUNA** - Prosecco DOC, Brut  
“La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene

1 dl. 12.00

**Edouard Brun CHAMPAGNE**  
Réserve 1<sup>er</sup> 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**

**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

**TRENTANNI**  
Umbria IGP  
Cottarella-Montecchio

1 dl. 9.00

**VINI DOLCI**

**CHATEAU DOISY-VEDRINES**  
Sauternes – Grand Cru Classé

1 dl. 16.00

il Menu  
del Giorno



# Business Lunch

Piccolo mix grill di pesci e crostacei con salsa Choron  
Patate al vapore  
Creazione di verdure

Crema catalana al pistacchio

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 piselli con capesante

*oppure*

Culatello con carciofi marinati

*oppure*

Gnocchi di patate con salsa granchio

Tagliata di tonno con soia in crosta di sesamo e papavero  
Patate naturali  
Verdure del mercato

*oppure*

Mignonette di manzo alla griglia con salsa bernese  
Patate fritte  
Spinaci in forma

Mousse all’arancia

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì, 12 dicembre 2025

