

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^{er} Cru Brut

1 dl. 17.00

BIANCHI

VALLOMBROSA
Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto

1 dl. 9.00

COLLIO
Chardonnay DOC – Livon, San Giovanni al Natisone

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

MONTE BRUNA
Barbera d’Asti Docg-Braida, Rocchetta Tanaro

1 dl. 9.00

CAMPO ALLE COMETE
Oltresogno-Cabernet Sauvignon Igt
Feudi Toscana – 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

Spiedino di gambero dorato Montecarlo
Patate al vapore
Creazione di verdure



Parfait allo yogurt con piccoli frutti

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 patate e crescione

oppure

Carpaccio di bresaola con soncino e pompelmo rosa

oppure

Risotto al radicchio trevisano e taleggio



Luccio perca capperi e limone
Spinaci saltati

oppure

Entrecôte di manzo alla griglia con salsa bèarnaise
Patate al cartoccio
Verdure alla griglia



Tortino al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì, 13 marzo 2026

