

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

CONTRADA
Bianco Di Merlot – Brivio, Mendrisio 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

ROSA MARA
Valtenesi, Riviera del Garda DOC – Costaripa, Moniga del Garda 1 dl. 9.00

ROSSI

BOUQUET DI CHIARA
Merlot del Ticino DOC – Paolo Basso 1 dl. 9.00

BERRETTA
Maremma Toscana DOC – Berretta, Montalcino 1 dl. 9.00

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé 1 dl. 16.00

*il Menu
del Giorno*



Business Lunch

Rib-eye steak alla graticola
con pepe nero della Vallemaggia e fior di sale
Patate ponte nuovo
Verdure alla griglia

—

Crostata alle pere e 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

Zuppa di cipolle con crostoni al Groviera

oppure

Fiocco di prosciutto con funghi marinati

oppure

Penne al pomodoro datterino e spuma di bufala

—

Filetti di San Pietro dorato ai capperi e limone
Patate naturali
Creazione di verdure

oppure

Suprema di pollo ai carciofi
Patate castello
Verdurette del mercato

—

Crema al caramello

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Mercoledì, 15 ottobre 2025

