

## *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*

---

<b>BORGIO LUNA</b> – Prosecco DOC, Brut “La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	CHF. 12.00
--	-------	------------

<b>CHAMPAGNE EDOUARD BRUN</b> Reserve 1er Cru Brut – Ay, France	1 dl.	CHF. 19.00
--	-------	------------

### BIANCHI

<b>FIORE DI CHIARA</b> Bianco del Ticino DOC – Paolo Basso	1 dl.	CHF. 9.00
---	-------	-----------

<b>TORMARESCA</b> Chardonnay IGT Tormaresca – S. Pietro Vernotico	1 dl.	CHF. 9.00
---	-------	-----------

<b>STURM SAUVIGNON DOP</b> Cormons - Collio	1 dl.	CHF. 9.00
--	-------	-----------

### ROSATI

<b>OSÈ</b> Rosato di Merlot DOC – Ticino – Tamborini, Lamone	1 dl.	CHF. 8.00
---	-------	-----------

### ROSSI

<b>COLLE D'AVRA</b> Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	CHF. 9.00
---	-------	-----------

<b>PATRICIA</b> Pinot nero DOC – Giralan, Appiano	1 dl.	CHF. 9.00
--	-------	-----------

<b>INSOGLIO DEL CINGHIALE</b> Toscana IGT – TDB Biserno	1 dl.	CHF. 9.00
--	-------	-----------

### VINI DOLCI

<b>CHATEAUX DOISY-VÉDRINES</b> Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	CHF. 16.00
--	-------	------------



## *Il menu del giorno*

## Business Lunch

*Suprema di capponne agli asparagi  
con timballo di riso Creola (1a,5b,7a,9b,12b)*

\*\*\*

*Semifreddo profumato all'anice e meringa (1a,3a,5b,7a,8a,12a)*

**Chf. 35.00**

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 astice ai pistilli di zafferano (1b,2a,5b,7b,9b,12b)*

oppure

*Carpaccio di pesce spada affumicato con germogli di crescione e melone (4a,10b)*

oppure

*Penne condite al pesto e mascarpone (1a,5b,7a,8a)*

\*\*\*

*Filetto di rombo gratinato all'italiana (1a,4a,5b,7a)*

*Patate naturali*

*Verdurette al burro (7a)*

oppure

*Sminuzzato di vitello agli champignons e senape (1a,5b,7a,9b,12b)*

*Rösti di patate (1a,3b,5a,7a)*

*Composizione di verdure (7a)*

\*\*\*

*Panna cotta ai piccoli frutti (1a,5b,7a)*

**Chf. 60.00**

*Lugano, martedì 16 aprile 2024*