

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. chf. 12.00

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN
Reserve 1er Cru Brut – Ay, France 1 dl. chf. 19.00

BIANCHI

FIORE DI CHIARA
Bianco del Ticino DOC – Paolo Basso 1 dl. chf. 9.00

TORMARESCA
Chardonnay IGT
Tormaresca – S. Pietro Vernotico 1 dl. chf. 9.00

STURM SAUVIGNON DOP
Cormons - Collio 1 dl. chf. 9.00

ROSATI

OSÈ
Rosato di Merlot DOC – Ticino – Tamborini, Lamone 1 dl. chf. 8.00

ROSSI

COLLE D'AVRA
Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto 1 dl. chf. 9.00

PATRICIA
Pinot nero DOC – Giralan, Appiano 1 dl. chf. 9.00

INSOGLIO DEL CINGHIALE
Toscana IGT – TDB Biserno 1 dl. chf. 9.00

VINI DOLCI

CHATEAUX DOISY-VÉDRINES
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