

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

Sminuzzato di vitello profumato alla senape e champignon
Patate rösti
Creazione di verdure



Semifreddo all’amaretto

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 verdure al tocco di pesto

oppure

Trilogia di carpaccio di pesce

oppure

Risotto mantecato allo zafferano e gamberi



Trancio di pesce spada grigliato al salmoriglio

oppure

Fegato di vitello all’aceto di lamponi
Patate saltate
Pomodoro alle verdurette



Bavarese al mirtillo con crema al limoncello

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Giovedì, 16 ottobre 2025

