

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



Business Lunch

Filetti di pesce persico alla salvia
con risotto al prosecco

Bavarese ai lamponi

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

Crema di astice

oppure

Carpaccio di pesce spada affumicato con asparagi e misticanze

oppure

Penne al pomodoro datterino e basilico

Bocconcini di lucioperca in guazzetto
Patate naturali

oppure

Mignonette di filetto di manzo al timo
Salsa al Merlot ristretto
Patate castello
Giardinetto di verdure

Semifreddo alla meringa

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Martedì, 17 marzo 2026

