

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 Bassi 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

Saltimbocca di vitello glassati allo Chardonnay
con risotto allo zafferano

Crema catalana al caffè

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

Gazpacho andaluso

oppure

Insalata colorata con avocado e vinaigrette all’aceto di lamponi e curry

oppure

Rigatoni conditi all’emiliana

Sauté di gamberi alla Frà Diavola
Timballo di riso alla creola

oppure

Entrecôte di manzo alla griglia con salsa Béarnaise
Patate crocchette
Creazione di verdure

Semifreddo al Cointreau

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Mercoledì, 17 settembre 2025

