

# 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



## il Menu del Giorno

|                                                                                                      |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>BORGIO LUNA</b> - Prosecco DOC, Brut<br>“La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene             | 1 dl. | 12.00 |
| <b>Edouard Brun CHAMPAGNE</b><br>Réserve 1 <sup>er</sup> Cru Brut                                    | 1 dl. | 17.00 |
| <b>BIANCHI</b>                                                                                       |       |       |
| <b>VALLOMBROSA</b><br>Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto                                  | 1 dl. | 9.00  |
| <b>COLLIO</b><br>Chardonnay DOC – Livon, San Giovanni al Natisone                                    | 1 dl. | 9.00  |
| <b>STURM</b><br>Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons                                                | 1 dl. | 9.00  |
| <b>ROSATI</b>                                                                                        |       |       |
| <b>OSE</b><br>Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone                                               | 1 dl. | 9.00  |
| <b>ROSSI</b>                                                                                         |       |       |
| <b>COLLE D’AVRA</b><br>Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto                                | 1 dl. | 9.00  |
| <b>MONTE BRUNA</b><br>Barbera d’Asti Docg-Braida, Rocchetta Tanaro                                   | 1 dl. | 9.00  |
| <b>CAMPO ALLE COMETE</b><br>Oltresogno-Cabernet Sauvignon Igt<br>Feudi Toscana – Castagneto Carducci | 1 dl. | 9.00  |
| <b>VINI DOLCI</b>                                                                                    |       |       |
| <b>CHATEAU DOISY-VEDRINES</b><br>Sauternes – Grand Cru Classé                                        | 1 dl. | 16.00 |

# Business Lunch

Punta di vitello gratinata alla provenzale  
con risotto ai pistilli di zafferano

\_\_\_\_\_

Crema catalana al pistacchio

**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

Vichyssoise all’erba cipollina

*oppure*

Culatello con funghi marinati e focaccia croccante

*oppure*

Fettuccine condite all’emiliana

\_\_\_\_\_

Filetti di spigola alla graticola  
Patate naturali  
Contorni del mercato

*oppure*

Bocconcini di pollo alla crema di melanzane  
Patate saltate  
Giardinetto di verdure

\_\_\_\_\_

Mousse all’arancio

**Chf 60.00**

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Mercoledì, 18 marzo 2026

