

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

COLLE D’AVRA
Merlot del Ticino DOC - Vinattieri, Ligornetto

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

Vitello tonnato con insalatina di patate ai granelli di senape

Tiramisù

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

Vellutata di patate e porri all’erba cipollina

oppure

Carpaccio di pomodoro con mozzarella di bufala e olietto al basilico

oppure

Tagliatelle al ragôût di maialino iberico e Belber Knolle

Tagliata di tonno rosso con rucola e pomodorini
Patate naturali
Verdure tornite

oppure

Nocciolette di vitello al Porto e melone
Rösti di patate
Contorni del mercato

Mousse al gianduia con lingue di gatto

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lunedì, 18 agosto 2025

