

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

FERRARI PERLÉ 1 dl. 15.00
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino

Edouard Brun CHAMPAGNE 1 dl. 17.00
Réserve 1^{er} Cru Brut

BIANCHI

RONCO D'ARZO 1 dl. 9.00
Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino

CHARDONNAY 1 dl. 9.00
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard

SAUVIGNON BLANC LOIRE 1 dl. 9.00
Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia

ROSATI

OSE 1 dl. 9.00
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

ROSAMARA 1dl. 9.00
Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda

ROSSI

COLLE D'AVRA 1 dl. 9.00
Merlot Ticino DOC, Castel San Pietro

BOURGOGNE PINOT NOIR 1 dl. 9.00
Aoc Bourgogne, Francia

JUAN GIL 1 dl. 9.00
Monastrell, Murcia, Spagna

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES 1 dl. 16.00
Sauternes – Grand Cru Classé



Business Lunch

Carpaccio di bresaola con cuori di lattuga
in mimosa d'uovo e mandorle



Strudel di mele con salsa alla cannella

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

Delizie di pesce composte del pescatore

oppure

Ravioli di ricotta e spinaci al ragoût bolognese



Filetti di coregone alla salvia con risotto al prosecco

oppure

Costolette d'agnello agli aromi provenzali
Rösti di patate
Fantasie di verdure



Crema di caramello

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano,

Mercoledì 19 agosto 2026

