

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

Tagliata di manzo al rosmarino e pepe verde
Patate rosolate
Fantasia di verdure

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

Crema di peperone giallo profumata al basilico

oppure

Insalata colorata con ventaglio di avocado e vinaigrette profumata al curry

oppure

Tagliolini al pesto con fagiolini e patate

Trancio di salmone gratinato con provinciale di pomodoro
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Fegato di vitello all’aceto di lamponi
Patate rosolate
Giardinetto di verdure

Tortino al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano,

Giovedì 20 agosto 2026

