

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

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
TORMARESCA Chardonnay Igt – Tormaresca-S.Pietro, Vernotico	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
ROSSI		
BOUQUET DI CHIARA Merlot del Ticino DOC – Paolo Basso	1 dl.	9.00
MOMPERTONE Monferrato DOC-Prunotto, Alba	1 dl.	9.00
TRENTANNI Umbria IGP Cottarella-Montecchio	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

Business Lunch

Suprema di pollo dorata alla Medici con tagliatelle alla maggiorana

Crostata ai frutti di bosco

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

Delicata di funghi in crosta

oppure

Tartar di trota alla mela acidula ed aneto

oppure

Risotto mantecato alla zucca e luganighetta

Filetto di rombo condito alla mediterranea
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Nocciolette di vitello ai carciofi
Patate rosolate
La composizione di verdure

Mousse al gianduia con lingue di gatto

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lugano, lunedì 22 dicembre 2025

