

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
YVELINE PRAT CHAMPAGNE Tradition-Brut-France	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 Sauvignon DOC, Sturm-Cormons	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE ROSATO DI MERLOT DOC Tamborini – Lamone	1 dl.	8.00
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		
DINDARELLO Bianco Passito IGT - Maculan-Breganze	1 dl.	16.00

Business Lunch

Filetti di spigola con pomodori canditi e olive taggiasche
Patate naturali
Verdure del mercato



Ananas in Bellavista

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 delicata agli asparagi

oppure

Cocktail di gamberetti e lattuga Aurora

oppure

Ravioli di robiola, melanzane e pinoli con pomodoro datterino



Scaloppa di pesce spada con olietto al salmoriglio
Patate naturali
Verdure tornite

oppure

Mignonette di manzo al Marsala e foie gras
Patate rosolate
Giardinetto di verdure



Bavarese al mirtillo con crema al limoncello

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì, 23 maggio 2025

