

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
VIGNETO MORINO Langhe Chardonnay DOC – Batasiolo – La Morra	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		
BOUQUET DI CHIARA Merlot del Ticino DOC – Paolo Basso	1 dl.	9.00
OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon IGT. Campo alle Comete- Castagneto Carducci	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

Business Lunch

Piccolo mix grill di carne e verdure con salsa Bernese
Patate soufflé

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

Crema di zucca con crostini alla cannella

oppure

Insalata colorata con ventaglio di avocado e vinaigrette profumato al curry

oppure

Risotto mantecato ai porcini e pistilli di zafferano

Filetti di orata in crosta di patate
Battuto di pomodoro
Verdure del mercato

oppure

Agnello scottadito agli aromi provenzali
Patate Fornarina
Fantasia di verdure

Sfogliatina ai fichi con gelato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Giovedì, 23 ottobre 2025

