

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

Filetto di manzo in crosta alla Wellington
Salsa Périgourdine
Patate castello
Creazione di verdure



Crema catalana al caffè

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 d’astice ai pistilli di zafferano

oppure

Salmone affumicato con le sue guarnizioni e toast Melba

oppure

Ravioli di ricotta e spinaci con salsa alle noci



Filetti di pesce persico con risotto al Prosecco

oppure

Sovrana di faraona farcita della tradizione
Patate rosolate
Creazione di verdure



Semifreddo alle nocciole con crumble e ristretto al nocino

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lugano, mercoledì 24 dicembre 2025

