

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		
COLLE D’AVRA Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
MOMPERTONE Monferrato DOC – Prunotto, Alba	1 dl.	9.00
PRINCIPE Bolgheri DOC Podere Roseto – Castagneto Carducci	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

Business Lunch

Sminuzzato di filetto di manzo flambato Stroganoff
Timballo di riso Creola
Peperoni stufati

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 ceci all’olio aromatico

oppure

Assiette composta della Mesolcina

oppure

Risotto ai carciofi e gamberi

Filetto di San Pietro dorato ai capperi e lime
Patate naturali
Verdurette al burro

oppure

Paillard di vitello alla graticola
Patate soufflé
Verdure del mercato

Bavarese al mirtillo

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lunedì, 26 gennaio 2026

