

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



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

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

il Menu
del Giorno

Business Lunch

Bocconcini di vitello in umido con funghi porcini
Purè di patate



Semifreddo all'amaretto

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

Passato di tutte le verdure con crostini

oppure

Insalata di gamberetti e cuori di lattuga con salsa Aurora

oppure

Paccheri con vellutata di pomodori datterino,
basilico e spuma di bufala



Dadolata di salmone gratinata
con salsa allo zafferano e pepe rosa
Patate naturali
Spinaci saltati

oppure

Entrecôte di manzo alla griglia con salsa Béarnaise
Patate al cartoccio
Verdure del mercato



Tortino al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Martedì, 28 ottobre 2025

