

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

VALLOMBROSA
Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto

1 dl. 9.00

COLLIO
Chardonnay DOC – Livon, San Giovanni al Natisone

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

MONTE BRUNA
Barbera d’Asti Docg-Braida, Rocchetta Tanaro

1 dl. 9.00

CAMPO ALLE COMETE
Oltresogno-Cabernet Sauvignon Igt
Feudi Toscana – 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

Suprema di pollo in tagliata alle spugnole
Rösti di patate
Verdure del mercato

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

Delicata di pomodoro profumata al basilico

oppure

Tortino di formazzora con vellutina ai cavolfiori

oppure

Pizzoccheri alla Valtellinese

Filetto di rombo con spinacini e vellutata allo zafferano
Patate naturali

oppure

Costolette di agnello alle erbe aromatiche
Patate rosolate
Creazione di verdure

Parfait alla meringa

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lunedì, 30 marzo 2026

