

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

FERRARI PERLÉ
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino

1 dl. 15.00

Edouard Brun CHAMPAGNE
Réserve 1^{er} Cru Brut

1 dl. 17.00

BIANCHI

RONCO D'ARZO
Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino

1 dl. 9.00

CHARDONNAY
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard

1 dl. 9.00

SAUVIGNON BLANC LOIRE
Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia

1 dl. 9.00

ROSATI

OSE
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

1 dl. 9.00

BY OTTO
Côtes de Provence AOC, Provenza

1dl. 9.00

ROSSI

BOUQUET DI CHIARA
Merlot Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio

1 dl. 9.00

PRUNOTTO DOCG
Barbera Nizza, Piemonte, Alba

1 dl. 9.00

PEPOLI
Chianti Classico DOGC, Marchesi Antinori, Toscana

1 dl. 9.00

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé

1 dl. 16.00



il Menu
del Giorno



Business Lunch

Piccolo mix grill di carne e verdure
con salsa Béarnaise

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 al soffritto di aromi

oppure

Carpaccio di pomodoro con mozzarella di bufala

oppure

Risotto mantecato al lime, prezzemolo e gamberetti

Bocconcini di salmone gratinati alla provenzale
Patate naturali
Fantasia di verdure

oppure

Sottigliezze di manzo ai 3 pepi
Patate castello
Verdure del mercato

Macedonia di frutta con gelato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Mercoledì, 15 luglio 2026

