

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 BALNC LOIRE Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
ROSAMARA Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda	1dl.	9.00
ROSSI		
COLLE D'AVRA Merlot del Ticino DOC, Castel San Pietro	1 dl.	9.00
BOURGONE PINOT NOIR, Aoc Bourgogne, Francia	1 dl.	9.00
JUAN GIL Monastrell, -Murgia, Spagna	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00



Menu Gastronomico

Il salmone affumicato in Svizzera con toast Melba e le sue guarnizioni

Il risotto ai pistilli di zafferano e ragout di luganiga

Il ventaglio di filetto di manzo con salsa al vino rosso e timo
Le patate rosolate
La fantasia di verdure

La cheesecake alle more

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano domenica, 20 settembre 2026

HLS

HLS



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”.

