

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 tartare di branzino marinato con carpaccio di pomodoro e lime candito

I ravioli all'astice con spuma alle zucchine e vaniglia

Il filetto di manzo in tagliata con zabaione al dragoncello e fior di sale
Le patate mascotte
Il giardinetto di verdure

La cheesecake alle fragole

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano domenica, 30 agosto 2026

HLS

HLS

