

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

PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG

“La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene 1 dl. chf. 12.00

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

Brut-Epernay 1 dl. chf. 17.00

BIANCHI

VALLOMBROSA

Bianco del Ticino DOC – Tamborini, Lamone 1 dl. chf. 8.00

CHARDONNAY

Collio DOC – Eugenio Collavini, Corno di Rosazzo 1 dl. chf. 8.00

ROSATI

“OSÉ” - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone 1 dl. chf. 8.00

ROSSI

CADENAZZI

Merlot del Ticino Doc – Cadenazzi Davide- Corteglia 1 dl. chf. 8.00

POGGIO AI GINEPRI

Bolgheri DOC – Argentiera, Castagneto Carducci 1 dl. chf. 8.00

MAGGIORINA -Le. Piane Boca- (Novara)

1 dl. chf. 8.00

VINI DOLCI

DIAMANTE D’ALMERITA SICILIA IGT PASSITO

Tenuta Regaleali, Sicilia 1 dl. chf. 13.00



Il menu del giorno

Business Lunch

Filetti di luccio perca dorato con capperi e limone (1a, 3a, 4a, 9a, 12b)

*Patate naturali
Verdure tornite (7a)*

★ ★ ★

Piccolo mosaico di frutta

Chf. 35.00

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 sedano rapa e finocchio (1b, 5b, 7b, 9a)

oppure

*Insalatina di gamberetti con rucola e lattuga
in salsa cocktail (2a, 3a, 5b, 10b, 12a)*

oppure

Gnocchi di melanzane gratinati all'Emmental (1a, 3a, 5b, 7b)

★ ★ ★

*Filetto di pesce persico alle ceresiana (1b, 5b, 7b)
Patate naturali
Verdure del mercato (7a)*

oppure

*Sminuzzato di vitello alla zurighese (1a, 7a, 9b, 12b)
Timballo di riso alla creola (7a)*

★ ★ ★

Mousse al gianduia (3a, 7a, 8a, 1b)

Chf. 60.00

Lugano, venerdì 20 novembre 2020