

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 EDOUARD BRUN

Réserve 1er Cru Brut-Ay France 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

TASCA – Le Rose -Regaleali-Sicilia 1 d. 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

Menu gastronomico

La terrina di capriolo con guarnizioni autunnali
(1a, 3a, 5a, 6a, 7a, 8a, 9a, 12a)

Il tortino di sfoglia ai porcini e spinaci (1a, 3a, 5a, 7a, 9a)

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.

La lombatina di vitello mio desiderio
(1a, 5a, 7a, 9a)

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".

Le delicatezze del pasticciere (1a, 3a, 7a, 8a)

Menu completo chf. 80.00
Menu senza entrata chf. 68.00

Lugano, domenica 18 ottobre 2020