

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

BORGIO LUNA – Prosecco DOC, Brut
“La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene 1 dl. chf. 12.00

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN
Reserve 1er Cru Brut – Ay, France 1 dl. chf. 19.00

BIANCHI

FIORE DI CHIARA
Bianco del Ticino DOC – Paolo Basso 1 dl. chf. 9.00

TORMARESCA
Chardonnay IGT
Tormaresca – S. Pietro Vernotico 1 dl. chf. 9.00

STURM SAUVIGNON DOP
Cormons - Collio 1 dl. chf. 9.00

ROSATI

OSÈ
Rosato di Merlot DOC – Ticino – Tamborini, Lamone 1 dl. chf. 8.00

ROSSI

COLLE D'AVRA
Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto 1 dl. chf. 9.00

PATRICIA
Pinot nero DOC – Giralan, Appiano 1 dl. chf. 9.00

INSOGLIO DEL CINGHIALE
Toscana IGT – TDB Biserno 1 dl. chf. 9.00

VINI DOLCI

CHATEAUX DOISY-VÉDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé 1 dl. chf. 16.00



Il menu del giorno

Business Lunch

Costolette di agnello gratinata agli aromi provenzali (5b)
Patate al cartoccio con crema acida (7a)
Creazione di verdure (5b,7a)

* * *

Semifreddo al cioccolato (3a,7a,8a)

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

Zuppa di verdure al tocco di pesto (5b,7a,8a)

oppure

Asparagi tiepidi con salsa olandese (3a,5b,7a,12a)

oppure

Rigatoni conditi con pomodorini, guanciale e cipolla rossa (1a,5b,12b)

* * *

Filetto di San Pietro dorato con patate e gamberetti (1a,2a,3a,4a,5b,12a)

oppure

Paillard di vitello alla graticola (5b)
Patate rosolate (5b,7a)
Fantasia di verdure (5b,7a)

* * *

Crema al caramello (1b,3a,7a)

Chf. 60.00

Lugano, giovedì 18 aprile 2024