

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

CONTRADA
Bianco Di Merlot-Brivio, Mendrisio 1 dl. chf. 9.00

TRAMIN CHARDONNAY DOC
Cantina Tramin -Termeno 1 dl. chf. 9.00

SAUVIGNON
Friuli Colli Orientali DOC
Tunella-Premariacco 1 dl. chf. 9.00

ROSATI

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

BY OTT
Côtes de Provence ACPC – SVDO, Negociant 1 dl. chf. 8.00

ROSSI

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

PRINCIPE
Bolgheri DOC
Podere Roseto- Castagneto Carducci 1 dl. chf. 9.00

VINI DOLCI

DINDARELLO
Bianco Passito IGT
Maculan-Breganze 1 dl. chf. 16.00



Il menu del giorno

Business Lunch

Finissima di vitello alla graticola (5a)
Patate soufflé (5a)
Verdure alla griglia

* * *

Crostata alla frutta (1a, 3a, 7a)

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 patate e crescione allo yogurt (1b, 5b, 7a, 9b)

oppure

Insalata colorata con ventaglio di avocado e vinaigrette al profumo di curry (5b, 12a)

oppure

Paccheri al pomodoro fresco e mozzarella di bufala (1a, 5b, 7a)

* * *

Scaloppa di salmone con vellutina allo zafferano e spinacini (1b, 4a, 7a, 5b, 9b, 12b)
Patate naturali

oppure

Filetto di manzo in tagliata con salsa Béarnaise (5a, 3a, 7a, 12a)
Patate Château
Creazione di verdure

* * *

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

Chf. 60.00

Lugano, sabato 27 luglio 2024