

## ANTIPASTI

### GAMBERI ALLA CATALANA SALTATI ALLA SOYA 26.50

abbinamento consigliato

Bianco di media struttura o rosso giovane non troppo strutturato

*Tartare di manzo svizzero  
con burratina fresca e crema di  
tartufo nero 23.50*

abbinamento consigliato

Rosso del territorio e sinonimo di qualità

*Roast-beef con salsa tartara 21.50*

abbinamento consigliato

un grande rosato sarebbe l'ideale

*Polpette della nonna in tegamino con  
pane croccante 14.50*

abbinamento consigliato

Rosso corposo preferibilmente barricato

## Le insalate

**SOSTANZIOSA 23.50**

iceberg croccante, songino, pomodorini  
Roast-beef all'inglese

Abbinamento consigliato:

Bianco o rosato, meglio se con note di frutta fresca e fiori

**CESARONA 21.50**

Iceberg croccante, songino, crostini di pane  
petto di pollo, lamelle di sbrinz 36 mesi

Abbinamento consigliato:

Bianco secco o perchè no anche una bollicina

**CAPRESE 18.50**

Mozzarella di bufala campana, pomodoro ramato,  
origano e basilico fresco

Abbinamento consigliato:

Bianco secco del sud Italia con spiccata mineralità

Primi

## PRIMI PIATTI

*Risotto mantecato con tartare di salmone, lime e cialda di basilico 23.50*

abbinamento consigliato

Niente contrasti su questo piatto, si rimane sul Merlot

*Gnocchi di patate con ragù bianco di coniglio profumato al timo 21.50*

abbinamento consigliato

Un bel rosso di medio corpo ed una tannicità moderata

*Raviolini del Plin con crema al tartufo, noccioline tostate 21.50*

abbinamento consigliato

Richiede un vino rosso strutturato ed equilibrato

*Spaghettoni con salsa di pomodoro stracciatella fresca, olive taggiasche basilico e scorza di limone 19.50*

abbinamento consigliato

Libera scelta, ma predilige vini freschi e divertenti

(Iva 7.7% inclusa) Prezzi indicati in franchi svizzeri  
Per garantire la vostra sicurezza alimentare, vi consigliamo di chiedere sempre al nostro personale di sala la lista degli allergeni presenti nelle nostre pietanze e la provenienza della carne e del pesce.

Wine Bar Lugano

WineBar

Secondi

## SECONDI PIATTI

*Filetto di manzo svizzero  
con patate al forno, verdure alla  
griglia 42.50*

abbinamento consigliato

per un classico della cucina serve un rosso di  
struttura intensa con un bouquet equilibrato e  
persistente

*Galletto svizzero al cestello  
salsa al curry e patatine fritte 24.50*

abbinamento consigliato

Le note speziate richiedono divertimento per il  
palato e perchè no osare con una birra artigianale

*Hamburger wine bar con formaggella  
di Blenio, insalata, pomodoro  
servito con patatine fritte 23.50*

abbinamento consigliato

Niente contrasti su questo piatto, si rimane sul  
Merlot

*Tagliata di petto di pollo con verdure  
alla griglia 18.50*

abbinamento consigliato

Si va sul leggero a voi la scelta

## CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA 6.50

INSALATA MISTA/VERDE 5.00

PATATE AL FORNO SAPORITE 5.00

PATATE FRITTE 5.00

(Iva 7.7% inclusa) Prezzi indicati in franchi svizzeri  
Per garantire la vostra sicurezza alimentare, vi consigliamo di chiedere sempre al  
nostro personale di sala la lista degli allergeni presenti nelle nostre pietanze e la  
provenienza della carne e del pesce.  
Wine Bar Lugano

**WineBar**

Wine Bar - Quartiere Maghetti - LUGANO

artigianali

## I NOSTRI DESSERT

*Tortino al cioccolato caldo con gelato alla vaniglia, crumble e salsa al Mou 12.50*

*Tiramisù della casa 6.50*

*Panna cotta 6.50*

*Delizia al cioccolato 9.50*

## Vini da dessert calice

*VILLA CRISTINA 9.00*

Az. Mezzana  
Vitigno: Solaris

*VINSANTO TOSCANO CASTEL GREVE 9.00*

Az. Castello del Gravepesa  
Vitigno: Malvasia, Trebbiano

*BEN RYE' 9.00*

Az. Donna Fugata  
Vitigno: Moscato d'Alessandria in purezza

*ANGELORUM RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 9.00*

Az. Masi  
Vitigno: Corvina, Rondinella, Molinara

*SARACCO 9.00*

Az. Saracco  
Vitigno: Moscato d'Asti Docg

*PICCOLIT DOCG 9.00*

Az. Gigante  
Vitigno: Piccolit



# WineBar

Wine Bar - Quartiere Maghetti - LUGANO