



Menu della settimana

-- 18 --

Dal 2 al 3.5.2024 servito dalle 11:30-13:30

TUTTI I GIORNI CINQUE MENU A SCELTA

Incluso zuppa o insalata del giorno



MARTEDÌ

CHIUSO

MERCOLEDÌ

CHIUSO

GIOVEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Risotto al pesto d'aglio orsino di Someo fatto in casa
servito con Parmigiano Reggiano grattugiato fresco a tavola

Menu DUE

Fr. 22.-

Rib-Eye Steak (CH) marinato al sale grosso, timo e rosmarino
servito come una tagliata alla rucola con scaglie di Grana e patatine arrosto

VENERDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Trofie al salmone alpino di Lostallo e cipollotto primaverile
affinati alla panna e aromatizzati alla Vodka e uno spunto di salsa al pomodoro

Menu DUE

Fr. 22.-

Arrosto di vitello (CH) ai profumi della foresta, con la sua salsa "demi glace" al timo
e al Merlot del Ticino DOC, servito con polenta bio di Pianezzo alla moda dello Chef

Specialità della settimana

(incluso zuppa o insalata del giorno)

"VEGI-HIT" (ev. vegan su richiesta)

Fr. 24.-

Hamburger Gourmet con Seitan fatto in casa, insalata
formaggio fuso, salsa barbecue, pomodori ramati e cipolla di Tropea
servito con patatine arrosto al rosmarino e salsa Cocktail servita a parte

FISH - HIT

Fr. 27.-

Trota salmonata (CH-I) scottata in padella ai filetti di mandorle e salvia
servita con riso selvatico ai piselli verdi e pomodoro al forno alla santoreggia bio

ISOLINO - HIT

Fr. 27.-

Cordon-Brie di maiale (CH) al prosciutto cotto Bellini e formaggio Brie cremoso
servito con limone, patatine novelle arrosto e salsa cocktail della casa

Su richiesta, con qualche minuto in più di attesa, vi proponiamo anche le seguenti opzioni: Business Lunch-combinato / 100% Vegano / Senza glutine o lattosio

In caso di allergie, intolleranze o reazioni avverse ad ingredienti alimentari:

invitiamo la spettabile clientela a chiedere informazioni al personale di servizio prima dell'ordinazione.

Nella nostra cucina le contaminazioni incrociate non possono essere escluse. Tutti i prezzi sono intesi in Fr. e includono l'IVA.