



Menu della settimana

-- 17 --

Dal 23 al 26.4.2024 servito dalle 11:30-13:30

TUTTI I GIORNI CINQUE MENU A SCELTA

Incluso zuppa o insalata del giorno



MARTEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Gnocchi di patate al ragù alla luganighetta nostrana (CH) con trito di timo fresco serviti con Parmigiano Reggiano grattugiato a tavola

Menu DUE

Fr. 22.-

Filettini di pollo (CH) al limone bio serviti con riso selvatico ai pomodorini datterri

MERCOLEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Risotto Carnaroli alla giardiniera di verdure della casa servito con Parmigiano Reggiano grattugiato a tavola

Menu DUE

Fr. 22.-

Spezzatino di vitello (CH) ai piselli verdi primaverili servito con polenta rossa bio di Pianezzo mantecata al Parmigiano Reggiano

GIOVEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Pasticcio di paccheri al forno al ragù di carne della casa servito con olio d'oliva extra vergine al basilico

Menu DUE

Fr. 22.-

Puntine di maiale (Swiss prime) marinate alla salsa Barbeque della casa servito con patate novelle al rosmarino e pomodorini datterri al basilico in insalata

VENERDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Pappardelle 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.-

Brasato di manzo (CH) ai profumi della foresta, servito con la sua salsa al timo Merlot del Ticino, servito con purea di patate fatta in casa

Specialità della settimana (incluso zuppa o insalata del giorno)

"VEGETARIANO"

Fr. 24.-

Hamburger Gourmet con "pulled Seitan della casa", rucola, formaggio fuso, salsa barbecue, pomodori ramati e cipolla di Tropea servito con patatine arrosto al rosmarino e salsa Cocktail

FISH - HIT

Fr. 27.-

Trota salmonata (CH-I) alle mandorle e burro servita con riso selvatico agli spinaci

ISOLINO - HIT

Fr. 27.-

Saltimbocca di maiale (CH) al prosciutto crudo Pioradoro e Bianco di Merlot del Ticino DOC servito con Risotto allo zafferano

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.