



Menu della settimana 18

Dal 03 al 06.5.2022 servito dalle 11:30-13:30
incluso zuppa o insalata del giorno



Martedì

<u>Menu UNO</u>	Fr. 18.-
Orecchiette alla bolognese	
<u>Menu DUE</u>	Fr. 21.-
Sminuzzato di manzo con polenta BIO di Pianezzo	
<u>Menu COMBINATO</u>	Fr. 35.-
Orecchiette al pomodoro	

Sminuzzato di manzo con verdure del giorno	

Mercoledì

<u>Menu UNO</u>	Fr. 18.-
Risotto Carnaroli allo zafferano, Scamorza affumicata e carne secca	
<u>Menu DUE</u>	Fr. 21.-
Cordon Bleu di maiale al Gruyère e prosciutto cotto ticinese, servito con patatine arrosto	
<u>Menu COMBINATO</u>	Fr. 35.-
Risotto Carnaroli allo zafferano, Scamorza affumicata e carne secca	

Cordon Bleu di maiale al Gruyère e prosciutto cotto ticinese, servito con verdure del giorno	

Giovedì

<u>Menu UNO</u>	Fr. 18.-
Fusilli alla boscaiola (con funghetti freschi e panna)	
<u>Menu DUE</u>	Fr. 21.-
Spalla d'agnello arrosto con verdure del giorno	
<u>Menu COMBINATO</u>	Fr. 35.-
Fusilli alla boscaiola	

Spalla d'agnello arrosto con verdure del giorno	

Venerdì

<u>Menu UNO</u>	Fr. 18.-
Spaghetti aglio olio peperoncino e crema al Parmigiano Reggiano DOP	
<u>Menu DUE</u>	Fr. 21.-
Salmon alpino di Lostallo con verdure e salsa al Merlot bianco del Ticino	
<u>Menu COMBINATO</u>	Fr. 35.-
Spaghetti aglio olio peperoncino e crema al Parmigiano Reggiano DOP	

Salmon alpino di Lostallo con verdure e salsa al Merlot bianco del Ticino	

Specialità della settimana (varianti al Menu del giorno)

<u>Pasta Hit</u>	Fr. 18.-
Paccheri agli asparagi e scamorza affumicata	
<u>Isolino Hit</u>	Fr. 21.-
Saltimbocca di maiale con risotto al Parmigiano Reggiano DOP	

Opzioni vegan, senza glutine o senza lattosio su richiesta. 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 del 7,7%