



I consigli stagionali



Allergeni

Antipasti e piatti freddi

Fr.

	vegan	Insalata di cicoria	11.-
118		<i>Cicoria nostrana - cipolla di Tropea - pomodorini datterì semi misti BIO tostati - crostini di pane Vallemaggia - salsa a scelta</i>	
1161819	vegan	"Vitello non tonnato e felice"	24.-
11112		<i>Carpaccio di Seitan ai ceci BIO fatto in casa - salsa non tonnata cucunci - prezzemolo - pomodorini datterì</i>	piccola porzione 19.-
7		Carpaccio di manzo	27.-
		<i>120 g / 70 g di Magatello di manzo svizzero - rucola selvatica scaglie di Parmigiano Reggiano DOP - olio d'oliva extra vergine BIO</i>	piccola porzione 21.-

Primi piatti

1131718		Tagliolini freschi al pesto fatto in casa	22.-
		<i>Tagliolini freschi - basilico - pinoli - Grana Padano DOP olio d'oliva extra vergine BIO</i>	piccola porzione 19.-
112131719112		Risotto agli agrumi e gamberi di Rheinfelden	33.-
		<i>Risotto Carnaroli "Acquerello" - agrumi - gamberi svizzeri di Rheinfelden - olio d'oliva extra vergine BIO</i>	piccola porzione 29.-

Specialità: l'autentica, all'agrigentina di Fabrizio

11317		Melanzane alla parmigiana	22.-
		<i>Melanzane - mozzarella fiordilatte - salsa al pomodoro - basilico Grana Padano DOP</i>	piccola porzione 19.-

Piatto forte

7		Tagliata manzo alla rucola e Grana	37.-
		<i>180 g di entrecôte di manzo svizzero - rucola - olio d'oliva extra vergine BIO scaglie di Grana Padano DOP - patatine novelle arrosto al rosmarino</i>	

I dolci

Gelati artigianali e mini dolci

Richiedi la carta dei dessert

La creazione di Francesca

1131718		Pavlova ai frutti di bosco	11.-
		<i>Meringa bicolore fatta in casa - frutti di bosco - crema pasticcera panna montata - salsa al lampone - spugna al pistacchio</i>	
		<i>Con gelato artigianale (+ 4.-)</i>	