



# Menu della settimana 25

Dal 21 al 24.6.2022 servito dalle 11:30-13:30  
incluso zuppa o insalata del giorno



## Martedì

### Menu UNO

Rigatoni alla Norma (con melanzane, pomodoro e ricotta salata)

Fr. 18.-

### Menu DUE

Puntine di maiale svizzere alla marinata dello chef, servite con patatine arrosto

Fr. 21.-

## Mercoledì

### Menu UNO

Risotto Carnaroli all'aglio orsino e prosciutto crudo Pioradoro

Fr. 18.-

### Menu DUE

Teneroni di vitello svizzero serviti con polenta BIO di Pianezzo

Fr. 21.-

## Giovedì

### Menu UNO

Casarecce alla crema di verdure e ricotta salata

Fr. 18.-

### Menu DUE

Sminuzzato di pollo svizzero con purea di patate

Fr. 21.-

## Venerdì

### Menu UNO

Fusilli al salmone alpino di Lostallo

Fr. 18.-

### Menu DUE

Arrosto di vitello svizzero con verdure miste di stagione

Fr. 21.-

## Specialità della settimana

(varianti al Menu del giorno incluso antipasto del giorno a scelta)

### Fitness HIT

Insalata mista gigante con straccetti di manzo svizzero  
salsa a scelta - crostini Vallemaggia tostati - semi di girasole e di zucca BIO tostati

Fr. 21.-

### Vegan HIT

"Vitello non tonnato e felice"  
Carpaccio di Seitan ai ceci BIO fatto in casa, salsa non tonnata  
Capperi in frutto, prezzemolo, pomodorini datterti

Fr. 21.-

### Isolino HIT

Cordon Bleu di maiale svizzero al prosciutto cotto nostrano "Verdi" e Gruyère stagionato  
Servito con patatine novelle al rosmarino

Fr. 21.-

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.