



Menu della settimana

-- 33 --

Dal al 12.8 - 14.8.2025 servito dalle 11:30-13:30



TUTTI I GIORNI QUATTRO MENU A SCELTA!

Incluso zuppa o insalata del giorno!

MARTEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Gnocchi di patate freschi con crema al Gorgonzola DOP e Parmigiano Reggiano grattugiato a tavola

Menu DUE

Fr. 22.-

Bocconcini di pollo al limone (CH) serviti con riso selvatico al burro d'alpeggio e topinambur a cubetti

MERCOLEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Spaghettoni Rummo all'Abbruzzese con stracotto manzo (CH) aglio, pomodorini e peperoncino, servito con Parmigiano Reggiano grattugiato a tavola

Menu DUE

Fr. 22.-

Scaloppine di maiale (CH) al Marsala servito con rosette di purea di patate al cavolo rapa bio e melanzane a funghetto

GIOVEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Paccheri alla Norma con sugo al pomodoro fatto in casa, melanzane tonde all'olio EVO di Nocellara del Belice, basilico fresco e grattugiata di ricotta salata

Menu DUE

Fr. 22.-

Arrosti di manzo (CH) ripieno aromatizzato al Primitivo del Salento bio servito con cavolo rapa bio al vapore e patatine arrosto al rosmarino

VENERDÌ

Assunzione di Maria - Ferragosto

À la carte

Specialità della settimana

Incluso zuppa o insalata del giorno

SUMMER - HIT

Fr. 22.-

Cous cous bio in insalata con Tofu bio marinato all'aglio, olio EVO ed erbe fresche bio, con topinambur, zucchine, peperoni e pomodorini datterati

FISH - HIT

Fr. 27.-

Risotto "Carnaroli bio" al ragù di lago (Brissago TI) con salmone alpino di Lostalio affumicato, burro d'alpeggio di Bosco Gurin e Parmigiano Reggiano DOP

🌟 Business Lunch su misura 🌟

Componi il tuo menu con: 🥗 Antipasto del giorno + 🍷 Primo a scelta + 🍖 Secondo a scelta tra Menu 2 / Summer Hit / Vegan Hit

Menu completo, valore garantito - Fr. 38.- 🍩 E il dolcetto a scelta l'offriamo noi!

Un pranzo curato nei dettagli, pensato per chi lavora ma non rinuncia al gusto.

🚑 Allergie o intolleranze? La nostra squadra è a tua disposizione.

🏠 Prezzi IVA inclusa.