



Menu della settimana

-- 48 --

Dal 25 al 28.11.2025 servito dalle 11:30-13:30

Incluso zuppa o insalata del giorno!



Martedì (25.11.2025)

Menu UNO

19

Gnocchi di patate freschi alla zucca e Prosciutto crudo Pioradoro (CH)
serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola

Menu DUE

22

Bocconcini di manzo d'alpeggio (CH) con la sua salsina aromatizzata al Nero d'Avola
e verdure, servito con polenta bio rossa di Pianezzo

Mercoledì (26.11.2025)

Menu UNO

19

Paccheri alla crema di cavolo cappuccio
coronati dal ragù di Luganighetta Ticinese e mozzarella di bufala fresca

Menu DUE

22

Biancostato di manzo d'alpeggio della Leventina (CH) servito con Speck Ticinese,
cubetti di patate, verdure lesse e salsa verde

Giovedì (27.11.2025)

Menu UNO

19

Risotto Carnaroli bio ai porcini, affinato nel brodo del nostro lessato di manzo (CH)
servito con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola

Menu DUE

22

Ossobuco di vitello (CH) al Primitivo del Salento e la sua salsa di verdure
servito con risotto bio al profumo di zafferano

Venerdì (28.11.2025)

Menu UNO

19

Spaghetti al salmone alpino di Lostallo (CH) con cipollotto
affinati alla crema e sugo al pomodoro

Menu DUE

22

Burger Gourmet di manzo della Simmenthal (CH) al formaggio Tilsiter, insalata,
pomodoro, bacon grigliato e Ketchup, servito con "Country-Wedges" di patate

GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni nel piatto

PLANT-INSPIRED

19

Riso selvatico al salto con fiori di carote e zucchine, porri a Julienne,
spinaci freschi al peperoncino e funghi bio trifolati all'aglio e prezzemolo

 con Seitan ai ceci bio, fatto in casa scottato all'olio EVO di Nocellara del Belice

3



Il piccolo lusso del pranzo

Mini Tentazione

7

Dalla nostra selezione di dolci, servita con caffè espresso