



Menu della settimana

-- 10 --

Dal 2.3.2026 al 6.3.2026 servito dalle 11:30-13:30

Incluso zuppa o insalata del giorno!



Lunedì (2.3.2026)

Menu UNO

19

Risotto Carnaroli bio alle verdure e Luganiga Ticinese
servito con Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato a vista

Menu DUE

22

Arrosto di vitello (CH) con polenta di mais corvina
dei Terreni alla Maggia e zucchine trifolate

Martedì (3.3.2026)

Menu UNO

19

Gnocchi di patate freschi alla crema di Gorgonzola DOP
servite con Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato espresso

Menu DUE

22

Cordon Bleu di pollo alla contadina (CH) al Tilsiter e prosciutto cotto paesano
servito con patatine novelle al rosmarino salsa maionese, Ketchup e limone bio

Mercoledì (4.3.2026)

Menu UNO

19

Trofie di pasta fresca al Pesto di basilico con pomodoro fresco
servite con Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato a tavola

Menu DUE

22

Saltimbocca di maiale (CH) con la sua salsa al Merlot bianco del Ticino DOC
servito con risotto Loto ai terreni alla Maggia

Giovedì (5.3.2026)

Menu UNO

19

Spaghetti al ragù di carne della casa (vitello, manzo e maiale CH),
serviti con Parmigiano Reggiano grattugiato a vista

Menu DUE

22

Luganighetta Ticinese del salumificio del Castello alla griglia
servito con risotto alla curcuma e zafferano e cavolo rapa con carote glassate

Venerdì (6.3.2026)

Menu UNO

19

Paccheri al salmone alpino di Lostallo (CH) Vodka e cipollotto primaverile
affinati alla crema e salsa al pomodoro

Menu DUE

22

Burger di manzo "Swiss Angus Beef" bio con zucchine grigliate, formaggio fuso,
cipolla glassata, pomodoro e rucola, servito su riso selvatico al burro d'alpeggio

GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni bio nel piatto

VERDE D'AUTORE

19

Burger vegetale alla soja nostrana, con pomodoro, cipolla glassata,
zucchine alla griglia e funghi bio trifolati alla rucola, servito su vulcano di riso selvatico

Con extra formaggio Tilsiter fuso al forno

3