



# Menu della settimana

-- 17 --

Dal 20.4.2026 al 24.4.2026 servito dalle 11:30-13:30

Incluso zuppa o insalata del giorno!



## Lunedì

(20.4.2026)

### Menu UNO

19

*Spaghetti all'Amatriciana della casa alunga cottura  
serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a vista*

### Menu DUE

22

*Scaloppine di maiale (CH) al Marsala  
servito con "gratin" di porri e riso selvatico saltato al burro "noisette"*

## Martedì (21.4.2026)

### Menu UNO

19

*Risotto bio alla barbabietola e Gorgonzola cremoso DOP  
servito con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato espresso*

### Menu DUE

22

*Tagliata di petto di pollo (CH) con rucola e scaglie  
di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, servita con patatine novelle al rosmarino*

## Mercoledì (22.4.2026)

### Menu UNO

19

*Gnocchi freschi di patate al ragù nostrano di manzo, maiale e vitello (CH)  
serviti con olio EVO e Parmigiano Reggiano dop 24 mesi grattugiato al tavolo*

### Menu DUE

22

*Luganighetta Ticinese (CH) con risotto bio allo zafferano  
servito con pomodorini datteri al forno*

## Giovedì (23.4.2026)

### Menu UNO

19

*Paccheri alla crema di zucca e Speck croccante,  
serviti con Parmigiano Reggiano 24 mesi e olio EVO di Nocellara del Belice*

### Menu DUE

22

*Arrostito di manzo da pascolo (CH) con la sua salsa alle verdure  
servito con patatine novelle e zucchine al forno*

## Venerdì (24.4.2026)

### Menu UNO

19

*Tagliolini di pasta fresca al salmone alpino di Lostallo e pomodorini datteri*

### Menu DUE

22

*Polpette della casa in umido (CH) servite con purea di patate al burro d'alpeggio,*

## GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni bio nel piatto

### POWER BOWL

19

*Insalata mista gigante con asparagi misti, formaggio Feta, olive miste, cetrioli e pomodoro  
servita con foglie di basilico fresco, crostini di pane, semini bio tostati e salsa a scelta*

*con extra Tofu bio speziato e saltato all'olio EVO*

3