



# Menu della settimana

-- 50 --

Dal 9 al 12.12.2025 servito dalle 11:30-13:30

Incluso zuppa o insalata del giorno!



## Martedì (09.12.2025)

### Menu UNO

19

Gnocchi di patate freschi alla crema di funghi bio (CH) e timo fresco serviti con formaggio d'alpe Vallemaggia DOP (Bosco Gurin)

### Menu DUE

22

Petto di pollo impanato alla milanese (CH) con mini dadolata di melanzane e pomodoro servito con patatine "Country", limone bio e mayonese

## Mercoledì (10.12.2025)

### Menu UNO

19

Risotto bio con ricotta fresca e spinacetti scottati all'olio EVO servito con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola

### Menu DUE

22

Tartare di manzo (Simmenthal CH) alla Piemontese su letto d'avocado, rucola e scaglie di Parmigiano servito con pane misto tostato e burro d'alpeggio

## Giovedì (11.12.2025)

### Menu UNO

19

Spaghetti all'Amatriciana con sugo al pomodoro e pancetta nostrana (CH) servito con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola

### Menu DUE

22

Spezzatino di vitello (CH) alle sue verdure e castagne, servito con riso selvatico al burro d'alpeggio di Bosco Gurin

## Venerdì (12.12.2025)

### Menu UNO

19

Pappardelle al salmone alpino di Lostallo (CH) e zucchine affinate alla panna e al sugo di pomodoro

### Menu DUE

22

Cosciotto d'agnello di transumanza alpina (CH) al forno con salsa al timo fresco servito con cavolo rosso brasato all'uva americana e Spätzli fatti in casa

## GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni nel piatto

### PLANT-INSPIRED

19

Paccheri al Ragù di Seitan ai ceci bio fatto in casa con pomodoro, cipolla, verdurine prezzemolo fresco e granelli di noci miste tostate

☞ gratinati con formaggio fuso Fontina DOP della Valle d'Aosta

3

## Il piccolo lusso del pranzo

### Dolce pausa Italiana

7

Mini Tiramisù servito con caffè espresso