



Menu della settimana

-- 23 --

Dal 1.6 al 5.6.2026 servito dalle 11:30-13:30
Incluso zuppa o insalata del giorno!



Lunedì (1.6.2026)

Menu UNO

19

Paccheri alla Norma con melanzane, pomodoro e basilico
serviti con ricotta salata grattugiata espressa e affinati all'olio EVO di Nocellara del Belice

Menu DUE

22

Filettini di dorsale di pollo (CH) al curry, banane e peperoncino, affinati alla crema
di cocco e serviti con riso selvatico agli asparagi

Martedì (2.6.2026)

Menu UNO

19

Orecchiette di pasta fresca alla crudaiola, con pomodoro ramato, basilico e pomodorini datter
del Piano di Magadino, rucola e scaglie di Parmigiano

Menu DUE

22

Carpaccio di brasato di manzo (CH) al Merlot Ticinese, servito freddo in salsa verde
su letto di rucola con cubetti di polenta bio di Pianezzo arrostita

Mercoledì (3.6.2026)

Menu UNO

19

Gnocchi di patate freschi con salsiccia del salumificio del Castello (TI)
affinati alla crema di Stracchino e serviti con Parmigiano Reggiano grattugiato a vista

Menu DUE

22

Vitello tonnato sostenibile (CH) servito su letto d'insalata, bruschette al forno
salsa tonnata rivisitata, capperi, pomodorini datter e prezzemolo fresco

Giovedì (4.6.2026)

Corpus Domini

À la carte

Venerdì (5.6.2026)

Menu UNO

19

Risotto Carnaroli bio agli asparagi e formaggio Fontal
affinato alla crema, Parmigiano Reggiano DOP

Menu DUE

22

Tartare di manzo (Swiss Black Angus Beef) con condimento classico leggermente piccate
servito su zucchine marinate e pane misto tostato

GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni bio nel piatto

POWER BOWL

21

Grande isalata mista estiva alla greca con olive bio, pomodoro ramato, pomodorini
misti gialli e rossi, basilico, cipolle di Tropea, cetrioli bio, formaggio Feta e salsa a scelta

con extra uovo sodo bio (CH)

3

con extra filettini di dorsale di pollo saltati alla minuta

7

con extra tartare di salmone alpino di Lostallo

7