



Menu della settimana

-- 46 --

Dal 11 al 14.11.2025 servito dalle 11:30-13:30

Incluso zuppa o insalata del giorno!



Martedì (11.11.2025)

Menu UNO

19

Spaghettoni al pesto di basilico, rucola, pomodori secchi, aglio e mandorle
serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola

Menu DUE

22

Ossobuco di vitello (CH) in "gremolata" con la sua salsa di verdure e Nero d'Avola
servito con risotto bio al Grana Padano DOP

Mercoledì (12.11.2025)

Menu UNO

19

Paccheri alla Norma con pomodoro, melanzane e basilico fresco
servito con ricotta salata, peperoncino "confit" e olio EVO di Nocellara del Belice

Menu DUE

22

Petto di pollo (CH) impanato alla milanese con funghi champignons trifolati
al prezzemolo, servito con "Wedges" di patate fritte fatte in casa e salsa rosa

Giovedì (13.11.2025)

Menu UNO

19

Risotto bio alle castagne, pancetta croccante (CH), aglio "confit" e maggiorana fresca
affinato al burro d'alpeggio di Bosco Gurin e Parmigiano Reggiano DOP

Menu DUE

22

Brasato di manzo d'alpeggio (CH) con salsa al Primitivo del Salento e verdure
servito con Polenta bio di Pianezzo e funghi bio

Venerdì (14.11.2025)

Menu UNO

19

Gnocchi di patate freschi al salmone alpino di Lostallo (CH),
con cipollotto, panna e un pochino di pomodoro

Menu DUE

22

Scaloppine di lonza di maiale d'alpeggio (CH) al limone bio,
servite con patate, aglio e zucca bio di Avegno al forno e timo fresco

GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni nel piatto

PLANT-INSPIRED

19

Cous Cous bio allo zafferano, servito con verdure al salto - melanzane, pomodoro ramato,
sedano, patate dolci, zucca bio di Avegno e maggiorana fresca



con Tofu bio marinato al lime, aglio, paprica e olio EVO di Nocellara del Belice

3



Il piccolo lusso del pranzo



Mini Affogato Gourmet:

6

Gelato artigianale, espresso di arabica bio, panna montata e salsina cremosa al caffè