



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

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

19

Menu DUE

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

22

Mercoledì (12.11.2025)

Menu UNO

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

19

Menu DUE

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

22

Giovedì (6.11.2025)

Menu UNO

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

19

Menu DUE

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

22

Venerdì (7.11.2025)

Menu UNO

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

19

Menu DUE

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

22

GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni nel piatto

PLANT-INSPIRED

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

19

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

3

Il piccolo lusso del pranzo

Mini Affogato Gourmet:

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

6