



Menu della settimana

-- 18 --

Dal 27.4.2026 al 1.5.2026 servito dalle 11:30-13:30

Incluso zuppa o insalata del giorno!



Lunedì

(27.4.2026)

Menu UNO

19

Spaghetti con polpette di carne (vitello-maiale CH) fatte in casa serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a vista

Menu DUE

22

Straccetti di pollo (CH) al Curry affinato alla crema di cocco e banane guarnito con fragole e servito con broccoli, cavolo romanesco e riso selvatico

Martedì

(28.4.2026)

Menu UNO

19

Gnocchi freschi di patate con Pesto fresco alla rucola, Grana e olio EVO servito con pinoli tostati e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato espresso

Menu DUE

22

Cordon-Zola di maiale (CH) con prosciutto cotto paesano servito con patatine novelle al rosmarino, limone bio e salsa rosa

Mercoledì

(29.4.2026)

Menu UNO

19

Cremoso "Carnaroli bio" alla Scamorza e Radicchio di Treviso servito con Parmigiano Reggiano dop 24 mesi grattugiato al tavolo

Menu DUE

22

Arrosti di vitello (CH) al latte bio con verdure del giorno servito con polenta rossa bio di Pianezzo

Giovedì

(30.4.2026)

Menu UNO

19

Orecchiette di pasta fresca con pesto alla Trapanese, servite con Parmigiano Reggiano 24 mesi e olio EVO di Nocellara del Belice

Menu DUE

22

Sminuzzato di manzo da pascolo (CH) alla "Stroganoff" con funghi bio e peperoni servito con purea di patate al burro

Venerdì

(1.5.2026 Festa del lavoro)



PREMIUM BRUNCH FESTIVO

39

GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni bio nel piatto

POWER BOWL

19

Insalatona stagionale con asparagi, miglio bio, 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 uovo sodo bio

3