



Menu della settimana

-- 16 --

Dal 13.4.2026 al 17.4.2026 servito dalle 11:30-13:30

Incluso zuppa o insalata del giorno!



Lunedì

(13.4.2026)

Menu UNO

19

Scialatielli al ragù d'agnello della casa con patate e verdure serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a vista

Menu DUE

22

Curry di pollo leggermente piccante (CH) affinato alla crema di cocco con banane e Ananas, servito con riso selvatico al burro d'alpeccio

Martedì (14.4.2026)

Menu UNO

19

Spaghetti alla crema d'asparagi, noci e limone bio serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a vista

Menu DUE

22

Luganighetta Ticinese (CH) in umido con cipolla e pomodoro ed erbe aromatiche servito con polenta bio di Pianezzo

Mercoledì (15.4.2026)

Menu UNO

19

Gnocchi freschi di patate alla Sorrentina con mozzarella, pomodoro e basilico serviti con olio EVO e Parmigiano Reggiano dop 24 mesi grattugiato al tavolo

Menu DUE

22

Cordon Bleu di maiale (CH) alla Friborghese con formaggio Vacherin e cotto paesano servito con patatine country alla paprica, salsa rosa e limone bio

Giovedì (16.4.2026)

Menu UNO

19

Cremoso "Carnaroli bio" al Merlot del Ticino DOC, Trevigiana e Parmigiano Reggiano

Menu DUE

22

Burger Gourmet "Angus-Beef" da pascolo (CH) al formaggio Tilsiter, pomodoro e bacon grigliato, servito con patatine novelle al rosmarino

Venerdì (17.4.2026)

Menu UNO

19

Tagliolini di pasta fresca al salmone alpino di Lostallo e pomodorini datterti

Menu DUE

22

Costoletta di maiale impanata alla milanese (CH) servito con dadolata di pomodori al basilico, e patatine novelle arrosto

GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni bio nel piatto

POWER BOWL

19

Insalata mista gigante con Avocado, Grana Padano a scaglie, frutti di bosco freschi e Feta servita con crostini di pane integrale, semini bio tostati e salsa a scelta

con extra Seitan fatto in casa ai ceci bio

3