



Menu della settimana

-- 25 --

Dal 17 al 20.6.2025 servito dalle 11:30-13:30

TUTTI I GIORNI QUATTRO MENU A SCELTA!

Incluso zuppa o insalata del giorno!



MARTEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Gnocchi di patate con asparagi e Luganighetta Ticinese
serviti con Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a tavola

Menu DUE

Fr. 22.-

Bocconcini di pollo (CH) al limone bio e basilico fresco, serviti con riso selvatico
al burro d'alpeaggio di Bosco Gurin e zucchine trifolate al peperoncino

MERCOLEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Risotto al Gorgonzola e funghi bio trifolati
servito con Parmigiano Reggiano grattugiato a tavola

Menu DUE

Fr. 22.-

Burger Gourmet (Simmenthal CH) con pomodoro cuore di bue, salsa barbecue,
rucola e formaggio Tilsiter, servito con "Wedges" di patate alla paprica

GIOVEDÌ

Corpus Domini

CHIUSO

VENERDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Tagliolini di pasta fresca al salmone alpino di Lostalio
con cipollotto estivo e pomodori del Piano di Magadino affinati alla panna

Menu DUE

Fr. 22.-

Arrosto di vitello (CH) ai funghi bio della casa
servito con patatine arrosto al rosmarino e verdure alla griglia

Specialità della settimana

Incluso zuppa o insalata del giorno

SUMMER - HIT

Fr. 22.-

Insalatona mista con rucola, cetrioli, rapanelli e pomodori misti del Piano di Magadino
al basilico fresco servita con Roastbeef (CH) della casa
(in alternativa anche servita con Tofu BIO)

ISOLINO - HIT

Fr. 24.-

Prosciutto crudo grigionese con melone, fragole Svizzere e menta bio di Avegno
servito con mozzarella di bufala campana DOP su letto di rucola e pomodorini datterini

🌟 Business Lunch su misura 🌟

Componi il tuo menu ideale con: 🍷 Antipasto del giorno + 🍝 Primo a scelta + 🍖 Secondo a scelta

Menu completo, valore garantito - Fr. 38.- 🍰 Il dolcetto a scelta l'offriamo noi!

Un pranzo curato nei dettagli, pensato per chi lavora ma non rinuncia al gusto.

🚫 Allergie o intolleranze? La nostra squadra è a tua disposizione.

💰 Prezzi IVA inclusa.