



Menu della settimana

-- 4 --

Dal 19.1.2026 al 23.1.2026 servito dalle 11:30-13:30

Incluso zuppa o insalata del giorno!



Lunedì (19.1.2026)

Menu UNO 19

Trofie di pasta fresca alla Norma, con pomodoro, melanzane, basilico e olio EVO di Nocellara del Belice, serviti con ricotta salata grattugiata

Menu DUE 22

Falsomagro fatto in casa (vitello e maiale CH) con salsina dello chef servito con patatine arrosto e cavolfiori gialli

Martedì (20.1.2026)

Menu UNO 19

Carnaroli bio all'Orto d'inverno affinato al pesto al basilico e servito con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola

Menu DUE 22

Burger Gourmet della casa (manzo "origine" alpi CH) con formaggio Brie, insalatina, cipolla di Tropea glassata, salsa Barbecue, patate carnevalesche e salsa rosa

Mercoledì (21.1.2026)

Menu UNO 19

Spaghetti al pomodoro della tradizione Mediterranea, con olio EVO e basilico fresco servito con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola

Menu DUE 22

Bocconcini di pollo (CH) al curry, crema di cocco e peperoncino serviti con riso selvatico alla verza del Piano di Magadino

Giovedì (22.1.2026)

Menu UNO 19

Gnocchi di patate alla crema di zucca e prosciutto crudo Gran Riserva Ferrarini serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola

Menu DUE 22

Scaloppine di maiale al limone (Premium CH) servito con risotto bio al Parmigiano Reggiano

Venerdì (23.1.2026)

Menu UNO 19

Tagliolini di pasta fresca al salmone alpino di Lostallo (CH) affinati alla panna e pomodoro

Menu DUE 22

Spezzatino di manzo al Merlot del Ticino DOC (CH) ai profumi di campo con la sua salsa al bianco di Merlot del Ticino DOC, servito con polenta bio di Pianezzo

GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni nel piatto

PLANT-INSPIRED 19

Polenta bio di Pianezzo con Ragù di Seitan ai ceci bio fatto in casa con funghi bio trifolati all'olio EVO di Nocellara del Belice

 Con extra uovo bio al tegamino 3