



Menu della settimana

-- 11 --

Dal 9.3.2026 al 13.3.2026 servito dalle 11:30-13:30

Incluso zuppa o insalata del giorno!



Lunedì (9.3.2026)

Menu UNO

19

Spaghetti al Pesto alla genovese e pomodorini datterti
serviti con pinoli tostati e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, grattugiato a vista

Menu DUE

22

Scaloppine di maiale (CH) al Gorgonzola DOP
con polenta corvina arrostita o patatine al rosmarino e broccololetto al vapore

Martedì (10.3.2026)

Menu UNO

19

Trofie di pasta fresca con crema di peperoni al forno e salsiccia Ticinese
servite con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato espresso

Menu DUE

22

Ossobuco di vitello (CH) con la sua salsina alle verdure al Merlot del Ticino DOC
guarnito con funghi bio trifolati e servito su purea di patate affinata alla panna

Mercoledì (11.3.2026)

Menu UNO

19

Risotto alla crema di zucca con piselli verdi e pancetta croccante
servito con Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato a tavola

Menu DUE

22

Tartare di manzo Simmentaler (CH) su ventaglio d' avocado con salsa della casa
ai capperi e cetriolini servito con burro, pane tostato e peperoncino a parte

Giovedì (12.3.2026)

Menu UNO

19

Gnocchi freschi di patate alla Sorrentina con pomodoro, basilico e formaggio filante
serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a vista

Menu DUE

22

Costine di maiale (Premium CH) della casa, cotte a bassa temperatura
servite con con riso selvatico al burro d'alpeggio e carote "Vichy"

Venerdì (13.3.2026)

Menu UNO

19

Risotto bio al Ragù di lago (CH) alla livornese, guarnito con
cubetto di salmone alpino di Lostalio arrostito all'olio EVO e timo fresco

Menu DUE

22

Arrosto di manzo d'alpeggio Svizzero con la sua salsa demi glace al Cognac,
servito con polenta bio di Pianezzo e verdure miste glassate

GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni bio nel piatto

VERDE D'AUTORE

19

Pappardelle al sugo di pomodoro a lenta cottura con basilico fresco e melanzane
affinate all'olio EVO di Nocellara del Belice

"Di Norma" con extra formaggio: Ricotta salata e grattugiata espressa

3