



Menu della settimana

-- 19 --

Dal 4.5.2026 al 8.5.2026 servito dalle 11:30-13:30
Incluso zuppa o insalata del giorno!



Lunedì

(4.5.2026)

Menu UNO

19

Paccheri alla Norma con pomodoro e melanzane, basilico e olio EVO di Nocellara del Belice, serviti con ricotta salata grattugiata espressa

Menu DUE

22

Guslasch di manzo (CH) della casa con carote, porri e riso selvatico al burro

Martedì (5.5.2026)

Menu UNO

19

Spaghettoni al pomodoro cigliogino giallo e olio EVO Siciliano servito con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a vista

Menu DUE

22

Milanese di pollo (CH) con patatine novelle arrosto e pomodoro concassé al basilico

Mercoledì (6.5.2026)

Menu UNO

19

Gnocchi di patate freschi con vellutata del bosco ai funghi e salsiccia servito con Parmigiano Reggiano dop 24 mesi grattugiato al tavolo

Menu DUE

22

Brasato di manzo d'alpeggio (CH) al Merlot del Ticino DOC servito con polenta bio di Pianezzo, cavolo rapa e barbabietole glassate

Giovedì (7.5.2026)

Menu UNO

19

Verde Carnaroli, rucola e speck, finito al Reggiano 24 mesi e gocce di Nocellara

Menu DUE

22

Suisse-Angus "Fire" Burger Gourmet BBQ spicy, con Tropea, pomodoro ramato, insalatina crisy e "Wedges" croccanti

Venerdì (8.5.2026)

Menu UNO

19

Orecchiette di pasta fresca al salmone alpino di Lostalio alla panna e asparagi freschi

Menu DUE

22

Arrosto di vitello (CH) con la sua salsa Demi Glace ai porcini secchi servito con purea di patate casareccia e verdure al salto

GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni bio nel piatto

VERDE D'AUTORE

19

Riso integrale bio della Camarga e riso selvatico al salto con porri verdi, pomodori datter, verdure e funghi bio trifolati al prezzemolo e olio EVO di Nocellara del Belice

con extra uovo bio strapazzato (stile cantonese)

3

con extra filettini di pollo (CH)

7