



Menu della settimana

-- 42 --

Dal 14 al 17.10.2025 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 nel Sole d'Autunno

con piselli, zafferano e salsiccia Ticinese, affinati con panna e serviti con Parmigiano DOP

Menu DUE

Fr. 22.-

Sminuzzato di vitello (CH) ai funghi gallinacci

servito con riso selvatico al burro d'alpeggio di Bosco Gurin

MERCOLEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Spaghetti del Cortile

con Ragù di pollo (CH) servito con Parmigiano Reggiano grattugiato a tavola

Menu DUE

Fr. 22.-

Braciola del focolare (CH)

marinata alla brace con erbette di Avegno e servita con patate e zucca al forno

GIOVEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Paccheri all'Abruzzese

con sminuzzato di manzo, sugo al pomodoro, aglio e peperoncino

affinati all'olio EVO di Nocellara del Belice e serviti con Parmigiano DOP

Menu DUE

Fr. 22.-

Polpettone di vitello (CH) fatto in casa con prosciutto crudo Ferrarini,

pomodori secchi e olive, servito con sugo d'arrosto al Merlot e rosette di patate alla zucca

VENERDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Pappardelle al salmone alpino di Lostallo e zucchine

affinati alla panna e aromatizzati al Bianco di Merlot del Ticino DOC

Menu DUE

Fr. 22.-

Arrosto di manzo da pascolo (CH) con Caponata di verdure

servita con salsa Demi-Glace e patatine al rosmarino

Specialità della settimana

Incluso zuppa o insalata del giorno

VEGI - HIT

Fr. 19.-

Quinoa bio rossa con tofu bio rosolato alla paprica, funghi misti bio,
aglio e pomodorini cherry

con uovo bio al tegamino

+3.-

FISH - HIT

Fr. 27.-

Trota salmonata del Lago Maggiore (CH) servita alla Mediterranea con olive, pomodorini
cherry, basilico fresco, riso selvatico al burro d'alpeggio di Bosco Gurin

🌟 Business Lunch personalizzato a più portate su richiesta 🌟

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

👤 Prezzi IVA inclusa.