



# Menu della settimana

-- 5 --

Dal 26.1.2026 al 30.1.2026 servito dalle 11:30-13:30

Incluso zuppa o insalata del giorno!



## Lunedì (26.1.2026)

### Menu UNO

19

Scialatielli al ragù di verdure al sugo al pomodoro a lenta cottura, aglio e peperoncino affinati all'olio EVO e serviti con Parmigiano Reggiano 24 mesi

### Menu DUE

22

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

## Martedì (27.1.2026)

### Menu UNO

19

Spaghetti all'Amatriciana con pomodoro e pancetta Ticinese  
serviti con Pecorino Romano grattugiato e olio EVO

### Menu DUE

22

Tagliata di pollo (CH) con Rucola, olive e Parmigiano Reggiano a scaglie  
servita con patatine novelle al rosmarino

## Mercoledì (28.1.2026)

### Menu UNO

19

Risotto Carnaroli alla giardiniera al pesto al basilico  
servito con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola

### Menu DUE

22

Spiedini alla Luganiga Ticinese (maiale CH) con peperoni, cipolla di Tropea e zucca, servito con Risotto Carnaroli al Parmigiano Reggiano

## Giovedì (29.1.2026)

### Menu UNO

19

Gnocchi di patate con pesto ai pomodori secchi, olio EVO e ricotta fresca  
serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola

### Menu DUE

22

Cordon Bleu di maiale d'alpeggio (CH) con prosciutto cotto Ticinese "Bellini"  
e formaggio Raclette servito con "Wedges" di patatine arrosto e salsa rosa

## Venerdì (30.1.2026)

### Menu UNO

19

Paccheri al salmone alpino di Lostallo (CH) aromatizzati alla Swiss Vodka  
affinati alla panna e pomodoro

### Menu DUE

22

Arrosto di vitello (CH) al Merlot del Ticino DOC e profumi di campo,  
servito con purea di patate bicolore alla moda dello Chef

## GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni nel piatto

### VERDE D'AUTORE

22

Cappellacci artigianali ripieni di ricotta e limone con broccoletti bio saltati  
al burro d'alpeggio di Bosco Gurin e salvia, rifiniti con scorza di agrumi biologici e  
Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato al momento