



# Menu della settimana

-- 2 --

Dal 12.1.2026 al 16.1.2026 servito dalle 11:30-13:30

Incluso zuppa o insalata del giorno!



## Lunedì (12.1.2026)

### Menu UNO

*Spaghetti all'Abbruzzese con sminuzzato di manzo (CH) pomodoro e peperoncino serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola*

19

### Menu DUE

*Biancostato di manzo d'alpeggio (CH), servito con le sue verdurine, patate lesse, salsa verde e mostarda di frutta*

22

## Martedì (13.1.2026)

### Menu UNO

*Paccheri pasticciati con salsa Besciamella e ragù di manzo della casa (CH) serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola*

19

### Menu DUE

*Cordon Bleu di maiale (CH) al prosciutto cotto Bellini e Gruyère servito con patate novelle al rosmarino, salsa rosa e limone bio*

22

## Mercoledì (14.1.2026)

### Menu UNO

*Scialatielli di pasta fresca alla crema di funghi bio e trito d'anacardi tostati serviti con pecorino romano grattugiato a mano*

19

### Menu DUE

*Filetti di pollo (CH) dorati in panure "rinforzata" al prezzemolo e uovo sodo serviti con limone bio, maionese e zucchine trifolate all'olio EVO di Nocellara del Belice*

22

## Giovedì (15.1.2026)

### Menu UNO

*Gnocchi di patate freschi con fonduta al Gorgonzola e pancetta croccante serviti con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a tavola*

19

### Menu DUE

*Costine di maiale (Premium CH) cotte a bassa temperatura servite con timballo di riso selvatico agli spinaci e bianco d'uovo bio*

22

## Venerdì (16.1.2026)

### Menu UNO

*Risotto al Ragù di lago (CH, I) affinato al burro d'alpeggio e Parmigiano Reggiano DOP*

19

### Menu DUE

*Polpettone di carne (vitello, manzo e maiale CH) ai profumi di campo con la sua salsa al bianco di Merlot del Ticino DOC, servito con polenta bio di Pianezzo*

22

## GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni nel piatto

### PLANT-INSPIRED

*Riso rosso integrale bio della Camarga al salto con verdurine miste e germogli di spinaci all'olio EVO di Nocellara del Belice e dadolini di patate dolci*

19

 *con Demidoff di Tofu bio arrostiti alla soja e peperoncino*

3