



# 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

19

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

### Menu DUE

22

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

## Martedì (13.1.2026)

### Menu UNO

19

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

### Menu DUE

22

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

## Mercoledì (14.1.2026)

### Menu UNO

19

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

### Menu DUE

22

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

## Giovedì (15.1.2026)

### Menu UNO

19

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

### Menu DUE

22

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

## Venerdì (16.1.2026)

### Menu UNO

19

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

### Menu DUE

22

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

## GREEN HIT DELLA SETTIMANA

Più leggero. Più sostenibile. Più emozioni nel piatto

### PLANT-INSPIRED

19

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



con Demidoff di Tofu bio arrostiti alla soja e peperoncino

3