



# Menu della settimana

-- 37 --

Dal 10 al 13.9.2024 servito dalle 11:30-13:30

**TUTTI I GIORNI CINQUE MENU A SCELTA**

Incluso zuppa o insalata del giorno



## MARTEDÌ

### Menu UNO

Fr. 19.-

Gnocchi di patate freschi ai quattro formaggi & Bleu Ticines  
affinati alla panna e serviti con Parmigiano Reggiano grattugiato a tavola

### Menu DUE

Fr. 22.-

Costoletta di maiale (CH) ai ferri con funghi trifolati all'olio EVO  
servita con carote stufate alla cipolla e patatine arrosto al rosmarino

## MERCOLEDÌ

### Menu UNO

Fr. 19.-

Orecchiette con crema di patate arrosto e luganighetta ticinese piccante  
servite con Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a tavola

### Menu DUE

Fr. 22.-

Brasato di manzo BIO (CH) al Merlot del Ticino DOC con le sue verdure e sughetto  
servito con gratin di patate al forno

## GIOVEDÌ

### Menu UNO

Fr. 19.-

Risotto bio al Castelmagno DOP e mele Gravensteiner  
mantecato al burro d'alpeaggio e servito con granella di noci tostate

### Menu DUE

Fr. 22.-

Bocconcini di pollo (CH) alla crema e funghi gallinacci  
serviti con riso selvatico ai piselli verdi

## VENERDÌ

### Menu UNO

Fr. 19.-

Paccheri al salmone alpino di Lostallo alla crema di piselli e zucchine  
aromatizzati al Bianco del Ticino DOC (Tenuta Montalbano) e affinati alla panna

### Menu DUE

Fr. 22.-

Arrosto di vitello (CH) alla Birra Weizen appenzellese  
servite con purea di patate fresca e zucchine trifolate all'olio EVO

## Specialità della settimana (incluso zuppa o insalata del giorno)

### "VEGI-HIT"

Fr. 22.-

Grande insalata greca con feta vegan, olive taggiasche, pomodorini datter, peperoni,  
pomodori cuore di bue e cetrioli nostrani, servita con cipolla rossa, basilico e salsa a scelta

### ISOLINO - HIT

Fr. 24.-

Saltimbocca di maiale (CH) al crudo riserva dolce Ferrarini (I) e salvia bio  
servito con risotto verde mantecato al pesto di basilico della Vallemaggia

### FISH - HIT

Fr. 29.-

Misto di pesce del Lago Maggiore all'acqua pazza  
con filetti di trote miste, lucioperca e salmerino del Verbano (Brissago CH-I)  
servito con pomodorini datter, basilico, olive taggiasche e riso selvatico al burro

Su richiesta, con qualche minuto in più di attesa, vi proponiamo anche le seguenti opzioni: Business Lunch-combinato / 100% Vegano / Senza glutine o lattosio

In caso di allergie, intolleranze o reazioni avverse ad ingredienti alimentari:

invitiamo la spettabile clientela a chiedere informazioni al personale di servizio prima dell'ordinazione.

Nella nostra cucina le contaminazioni incrociate non possono essere escluse. Tutti i prezzi sono intesi in Fr. e includono l'IVA.