



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.