



Menu della settimana

-- 4 --

Dal 21 al 24.1.2025 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 freschi di patate alla Bolognese affinati all'olio EVO di Nocellara del Belice e serviti con Parmigiano reggiano grattugiato fresco a tavola

Menu DUE

Fr. 22.-

Cosciotto d'agnello (CH) di transumanza alpina al bianco di Merlot del Ticino con patatine novelle arrosto e carote glassate

MERCOLEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Risotto al pomodoro e crema di bufala affinato all'olio EVO al basilico servito con pane Carasau e con Parmigiano Reggiano grattugiato fresco a tavola

Menu DUE

Fr. 22.-

Sminuzzato di pollo al limone (CH) servito con riso selvatico alle zucchine

GIOVEDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Fettuccine di pasta fresca con crema ai funghi bio e verdure trifolate al prezzemolo

Menu DUE

Fr. 22.-

Costoletta di maiale (CH) impanata alla milanese con salsa cocktail servita con concassé di pomodoro al basilico e patatine arrosto

VENERDÌ

Menu UNO

Fr. 19.-

Paccheri alla crema al salmone alpino di Lostallo guarnito con cipollotto saltato all'olio EVO

Menu DUE

Fr. 22.-

Brasato di manzo (CH) dei nostri alpeggi con la sua salsina al Merlot del Ticino servito con mini "Rösti" di patate e carotine glassate

Specialità della settimana

Incluso zuppa o insalata del giorno

Escluso Natale e Santo Stefano

VEGI - HIT (Menu TRE)

Fr. 19.-

Penne giganti al ragù di Seitan ai ceci bio fatto in casa e zucchine trifolate servite con Parmigiano Reggiano grattugiato fresco a tavola

FISH - HIT (Menu QUATTRO)

Fr. 27.-

Tartare di filetto di salmone alpino di Lostallo con avocado marinato al limone bio e olio EVO di Nocellara del Belice, servito con pane tostato e burro d'alpeggio

ISOLINO - HIT (Menu CINQUE)

Fr. 29.-

Saltimbocca di maiale (CH) al prosciutto crudo "Pioradoro" servito con risotto allo zafferano leggero e pomodorini al forno