

# Proposte della settimana

## Gli antipasti

Minestra fredda di cetrioli 9.50

Antipasto misto vegetariano 16.—

Cicoriella 7.50

Tartare vegana 12.50

Carpaccio di melanzane e champignons con rucola e scaglie di parmigiano 10.50

Lasagna fredda di zucchine e pomodori ai 3 pesti 11.—

Fichi ripieni di büscion avvolti in manto di pancetta 14.—

## Primi piatti

Tagliolini integrali con zucchine, pecorino e menta 19.50 (1/2 porz. 12.50)

Tagliatelle integrali con pomodoro fresco, aglio e basilico 20.50 (1/2 porz. 13.50)

Pappardelle integrali di farro con zucchine, peperoni e manouri profumato al timo 23.50 (1/2 porz. 14.50)

Ravioli integrali ripieni di büscion con salsa al merlot bianco 23.50 (1/2 porz. 14.50)

Risotto al limone con peperoni bruciati 22.— (1/2 porz. 13.—)

(½ porz. di pasta servite come piatto principale: + fr.2.-)

## I secondi piatti

Thai curry verde con planted e verdura, contorno di riso basmati 25.— 

Polpette di tofu, noci e verdura con salsa alla soia, contorno di boulgur e verdura grigliata 27.—

Scaloppine di maiale con salsa al limone, tagliatelle integrali al burro e verdura grigliata 26.—(Ueli Hof, bio, Ch)

Coniglio in umido con polenta rossa ticinese e ratatouille di verdure estive 36.—(Natur Konkret, Ch)

Filetti di coregone alla mugnaia, patate al naturale e spinaci 30.— (Ch)

## Dessert

Torta al cioccolato con panna montata 5.50

Panna cotta con coulis ai frutti di bosco 9.50

Semifreddo bianco al caffé con salsa al cioccolato 10.50

Tiramisù al limone 9.50