

Proposte della settimana

Gli antipasti

Minestra fredda di cetrioli 9.50

Antipasto misto vegetariano 16.—

Cicorietta 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.—)

(1/2 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 caffè con salsa al cioccolato 10.50

Tiramisù al limone 9.50