Proposte della settimana

Gli antipasti

Gazpacho (minestra fredda di pomodori) 8.50

Cicorietta con dressing all'aceto di uva americana 7.50

Carpaccio di melanzane e champignons con rucola e parmigiano 12.50

Tartare vegana 13.50

Insalata César con crostini e scaglie di parmigiano 10.50

Caprese di pomodori e manouri con basilico fresco 14.—

Primi piatti

Tagliolini integrali al pesto alla ligure 22.50 (1/2 porz. 14.—)

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

Girasoli integrali ripieni di ricotta e limone con concassé di pomodoro 23.50 (1/2 porz. 14.50)

Raviolo aperto con funghi shitake e verdura, rucola e scaglie di parmigiano 18.50

Risotto al limone con peperoni bruciati 23.— (1/2 porz. 14.50)

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

I secondi piatti

Sminuzzato di seitan con salsa ai funghi misti, puré di patate e verdura di stagione 27.—

Sabji di verdura stile Kerala con tofu e riso basmati integrale 25.—

Medaglioni di maiale con salsa alla zingara, patate al rosmarino e verdura di stagione 36.— (Ch, Femminis)

Ossobuco di vitello, polenta rossa ticinese e verdura di stagione 33.—(Ch, Femminis)

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

Dessert

Mirtilli freschi con gelato al fior di panna e crumble 7.50
Crostata alle albicocche con panna montata 5.50
Semifreddo ai frutti di bosco con salsa al cioccolato 11.50
Tiramisù al limone 9.50