

Proposte della settimana

Gli antipasti

Crema di asparagi 9.—

Carpaccio di cavolo rapa con basilico fresco e sbrinz 12.--

Insalata di spinaci e avocado con vinaigrette al ravanello 14.—

Antipasto misto vegetariano 15.--

Primi piatti

Tagliolini integrali con pesto di mandorle e fave 22.—(1/2 porz. 13.--)

Tagliatelle integrali con asparagi, mascarpone e limone 23.— (1/2 porz. 13.50)

Ravioli integrali ripieni di funghi misti con concassé di pomodoro 22.—(1/2 porz. 13.--)

Pappardelle di farro con salsa ai carciofi 23.50 (1/2 porz. 14.—)

Ravioli integrali ripieni di büscion con salsa al merlot bianco 21.-- (1/2 porz. 13.--)

Risotto all'aglio orsino 20.— (1/2 porz. 12.50)

(1/2 porz. di pasta servite come piatto principale: + fr.2.-)

I secondi piatti

Polpette di tofu, verdura e noci su letto di crema di piselli, quinoa colorata e verdura di stagione 23.--

Sminuzzato di seitan con salsa ai funghi misti, riso basmati integrale e verdure di stagione 23.-- 

Entrecôte di manzo con burro alle erbe, patate al rosmarino e verdura di stagione 32.— (Stettler, Ch, bio)

Spezzatino di maiale, polenta rossa ticinese e verdura di stagione 21.— (Stettler, Ch, bio)

Trancio di lucioperca con salsa agli agrumi, patate al naturale e catalogna 29.-- (Olanda)

Dessert

Panna cotta con coulis ai frutti di bosco 9.—

Sfogliatina con fragole fresche e crema chantilly 7.--

Tiramisù al limone 9.—

Crumble alle fragole con panna montata 5.50