

Proposte della settimana

Gli antipasti

Crema di zucca 8.50

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

Antipasto misto vegetariano 15.—

Fichi ripieni di büscion in manto di pancetta 14.--

Cicorietta 7.50

Primi piatti

Tagliolini integrali con salsa al curry e peperoni con gamberetti 23.50 (1/2 porz. 14.--)

Pappardelle di farro con peperoni, zucchine e manouri profumate al timo 23.50 / (1/2 porz. 13.50)

Ravioli integrali ripieni di funghi misti con concassé di pomodoro 23.—(1/2 porz. 13.—)

Ravioli integrali ripieni di zucca alla mantovana con burro imbrunito 21.—(1/2 porz. 13.--)

Gigli con zucchine, pecorino e menta 18.50 (1/2 porz.11.50)

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

I secondi piatti

Sminuzzato di seitan alla zingara, cous-cous e verdure stagionali 23.--

Dahl di lenticchie all'indiana, riso basmati integrale e verdure al cocco 23.--



Scaloppine di maiale con salsa al limone, risotto allo zafferano e
verdure di stagione 23.— (Stettler, Ch, bio)

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e grana con patate al rosmarino 32.—(Ch, Stettler, bio)

Filetti di coregone con guazzetto al limone, patate al naturale e catalogna 23.— (Lago Maggiore)

Dessert

Tiramisù al limone 9.—

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco 9.—

Crostata alle prugne 5.50

Semifreddo ai frutti di bosco con salsa al cioccolato bianco 10.50