

Ristorante
**valle
maggia**



**PRANZO
MENU
SETTIMANALE**



19.5.-23.5.2025

T. 091 752 00 01
CH-6600 LOCARNO

- solo piatto vegetariano CHF 17.50
- solo piatto carne/pesce CHF 18.50
- menu 2 portate vegetariano CHF 22
- menu 2 portate carne/pesce CHF 23
- menu completo vegetariano CHF 26
- menu completo carne/pesce CHF 27

**MERCOLEDÌ
21 MAGGIO 2025**

CARPACCIO DI CAVOLO
RAPA E BARBABIETOLE

PRIMO

SALTIMBOCCA
DI TACCHINO³ CON SALSA
AL MARSALA, POLENTA
BIANCA E ASPARAGI VERDI

PRINCIPALE/CARNE

FUSILLI FATTI IN CASA
CON JULIENNE DI VERDURE
E SALSA DI SOIA

PRINCIPALE/VEGETARIANO

MILLEFEUILLE AI LAMPONI

DESSERT

**LUNEDÌ
19 MAGGIO 2025**

INSALATA VERDE
E POMODORI

PRIMO

ROASTBEEF DI MANZO¹
TIEPIDO CON INSALATA DI
PATATE E ZUCCHINE
ARROSTITE

PRINCIPALE/CARNE

ASPARAGI VERDI TIEPIDI
CON FORMAGGINO FRESCO
DI CAPRA E DAHL
DI LENTICCHIE ROSSE

PRINCIPALE/VEGETARIANO

PANNA COTTA CON COULIS
DI FRAGOLE FRESCHE

DESSERT

**MARTEDÌ
20 MAGGIO 2025**

CICORIETTA CON CIPOLLA
ROSSA, SALSA ITALIANA

PRIMO

TRANCIO DI SALMERINO²
ALLA PROVENCALE, RISO
ROSSO DELLA CAMRQUE E
PORRI ALL'OLIO DI OLIVA

PRINCIPALE/PESCE

BURRATINA MARINATA
ALL'OLIO AL BASILICO,
ZUCCHINE GRIGLIATE
E PATATA DOLCE AL FORNO

PRINCIPALE/VEGETARIANO

FRUTTI DI BOSCO TIEPIDI
CON GELATO

DESSERT

**GIOVEDÌ
22 MAGGIO 2025**

INSALATINA MISTA
STAGIONALE

PRIMO

BRASATO DI MANZO¹
AL MERLOT CON
MOUSSELINE DI PATATE
E VERDURA MISTA

PRINCIPALE/PESCE

POLPETTE DI QUINOA
E TOFU, VERDURA
AL FORNO E TZAZIKI

PRINCIPALE/VEGETARIANO

TARTELETTES ALLE FRAGOLE

DESSERT

**VENERDÌ
23 MAGGIO 2025**

PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA E MELONE
CHARENNAISE

PRIMO

FILETTO DI SCORFANO²
AL FORNO CON POMODORI
SECCHI E PESTO
DI RUCOLA, MELANZANA
MORBIDA E PATATE
AL VAPORE

PRINCIPALE/PESCE

HUMMUS DI CECI
CON BRUSCHETTA ALL'OLIO
EVO, INSALATINA DI
POMODORI E CIPOLLOTTO

PRINCIPALE/VEGETARIANO

TORTA DI CAROTE

DESSERT