

Ristorante

valle
maggia



PRANZO
MENU
SETTIMANALE



DAL 29.4 AL 3.5
2024

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
1 MAGGIO 2024

RISTORANTE
CHIUSO

LUNEDÌ
29 APRILE 2024

INSALATA DI RUCOLA
E FINOCCHI, NOCI E SALSA
ALLA BARBABIETOLA
PRIMO

COSCIA DI POLLO¹
AL FORNO CON SALSA
AL CURRY, RISO BASMATI
E VERDURINE
ALL'ORIENTALE
PRINCIPALE/CARNE

ASPARAGI BIANCHI
CON SALSA CREMOSA
AL CRESCIONE, PATATE
ARROSTITE AL TIMO
E CARDONCELLI
PRINCIPALE/VEGETARIANO

CREMA ALLA VANIGLIA
CON FRAGOLE FRESCHE
DESSERT

MARTEDÌ
30 APRILE 2024

INSALATA DI SCAROLA
E CICORINO ROSSO,
CIPOLLOTTO E SALSA
ITALIANA CASALINGA
PRIMO

FRANCIO DI TONNO²
SCOTTATO 'ROSA'
AL SESAMO SU CREMA
DI SEDANO E PATATE,
INDIVIA BELGA AL FORNO
PRINCIPALE/PESCE

GNOCCHETTI SARDI
CON RATATOUILLE
AL BASILICO, CECI
E PECORINO
PRINCIPALE/VEGETARIANO

MACEDONIA
DI FRUTTA FRESCA
DESSERT

GIOVEDÌ
2 MAGGIO 2024

INSALATA DI LENTICCHIE
PRIMO

SPEZZATINO DI VITELLO¹
AL TIMO SELVATICO,
GRATIN DI PATATE E PORRI,
CAROTE GLASSATE
PRINCIPALE/CARNE

TOMINO TIEPIDO
CON NOCCIOLE TOSTATE
E CIPOLLA ROSSA
CAMELLATA, PATATE
COUNTRY CASALINGHE
E CORNETTI
PRINCIPALE/VEGETARIANO

FRUTTI DI BOSCO TIEPIDI
CON GELATO
'SOGNO CUBANO'
DESSERT

VENERDÌ
3 MAGGIO 2024

INSALATINA DI
FORMENTINO 'MIMOSA'
PRIMO

FILETTO DI BRANZINO³
AL FORNO ALLE OLIVE E
CAPPERI, RISO VENERE
E MOSAICO DI VERDURE
MEDITERRANEA
PRINCIPALE/PESCE

RAGÙ DI TOFU, FUNGHI
E VERDURINE PRIMAVERILI,
QUINOA ALLA CURCUMA
AL LEMONGRAS
PRINCIPALE/VEGETARIANO

TORTA DI CAROTE
DESSERT