



PRANZO
MENU
SETTIMANALE



9.6.-13.6.2025

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
11 GIUGNO 2025

CARPACCIO DI FINOCCHI,
RUCOLA E SCAGLIE
DI GRANA

PRIMO

GALLETTO² AL FORNO
ARROSTITO ALLE ERBE,
PATATE COUNTRY E CRÈME
FRAÎCHE, FAGIOLINI VERDI

PRINCIPALE/CARNE

SFOGLIA AI FUNGHI MISTI
E TOFU CON RAGÙ
DI VERDURE CROCCANTI

PRINCIPALE/VEGETARIANO

COMPOSTA
DI ALBICOCHE ALLE FAVE
DI TONKA CON GELATO
ALLA NOCCIOLA

DESSERT

LUNEDÌ
9 GIUGNO 2025

RISTORANTE
CHIUSO

MARTEDÌ
10 GIUGNO 2025

INSALATA VERDE,
NOCI E RAVANELLI,
VINAIGRETTE AI LAMPONI

PRIMO

TRANCIO DI PESCE SPADA¹
ALLA PIASTRA CON OLIVE
TAGGIASCHE E POMODORINI,
CREMA DI SEDANO RAPA
E PATATE, VERDURINA
STAGIONALE

PRINCIPALE/PESCE

RISOTTO ALLA
BARBABIETOLA MANTECATO
AL GORGONZOLA
CON SPINACINI FRESCHI
E FIORI DI ZUCCA

PRINCIPALE/VEGETARIANO

MOUSSE AL CIOCCOLATO

DESSERT

GIOVEDÌ
12 GIUGNO 2025

INSALATA GRECA
PRIMO

OSSOBUCO DI MAIALE²
GREMOLATA CON RISOTTO
AL VINO ROSSO E FUNGHI
PORCINI, VERDURINE
CROCCANTI

PRINCIPALE/PESCE

INSALATA DI PATATE,
ASPARAGI VERDI E UOVA 63°

PRINCIPALE/VEGETARIANO

MOUSSE AL CARAMELLO

DESSERT

VENERDÌ
13 GIUGNO 2025

INSALATINA MISTA
STAGIONALE
PRIMO

FILETTO DI SCORFANO³
AL TIMO E LIMONE, INSALATA
DI FARRO ALLE VERDURE
PROFUMATA ALLA MENTA
E CITRONELLA

PRINCIPALE/PESCE

GNOCCHETTI SARDI
FATTI IN CASA
RATATOUILLE DI VERDURE
AL BASILICO FRESCO E CECI

PRINCIPALE/VEGETARIANO

BAVARESE AL MANGO

DESSERT