

Menu di lunedì 11 dicembre 2017

Menu 1 "Budget"

Fusilli all'amatriciana, insalata
Fusilli an Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln, Salat

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Pomodoro e mozzarella
Tomaten und Mozzarella

* * *

Saltimbocca alla romana con riso bianco e broccoletti al burro
Saltimbocca «Romana» mit Reis und Broccoli an Butter

Menu 2 Fr.24.50

Piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Seppioline e polipetti in umido con riso bianco e broccoletti al burro
Tintenfisch im Sud serviert mit Reis und Broccoli an Butter

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Confiente 2012 100% Syrah
Toscana, Simona Ceccherini

1 dl Fr. 6.50

Menu di martedì 12 dicembre 2017

Menu 1 "Budget"

Fleischkäse alla griglia con patatine fritte, insalata
Fleischkäse vom Grill mit Pommes frites, Salat

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Crema di zucca con crostini
Kürbiscrème Suppe mit Croutons

* * *

Coscia di pollo alla senape con patate fritte e zucchine trifolate
Pouletschenkel an Senf mit Pommes frites und Zucchetti

Menu 2 Fr.24.50

Piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Involtini di maiale con prosciutto e formaggio al vino bianco
patate fritte e zucchine trifolate

Schweins-Rouladen mit Schinken und Käse an Weissweinsauce
Pommes frites und Zucchetti

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Merlot Giardinetto, vino della casa 2013

Gialdi

1 dl Fr. 5.00

Menu di mercoledì 13 dicembre 2017

Menu 1 "Budget"

Pizzoccheri valtellinesi, insalata
Pizzoccheri nach Veltliner-Art, Salat

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Pizzoccheri valtellinesi
Pizzoccheri nach Veltliner-Art

* * *

Spezzatino di manzo in umido con polenta
Rindsvoessen serviert mit Polenta

Menu 2 Fr.24.50

Piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Filetto di merluzzo all'arrabbiata con polenta
Kabeljaufilet an piccanter Sauce mit Polenta

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Merlot Giardinetto, vino della casa 2013

Gialdi

1 dl Fr. 5.00

Menu di giovedì 14 dicembre 2017

Menu 1 "Budget"

Tortelli di cinghiale al burro e salvia, insalata
Wildschwein-Ravioli an Butter und Salbei, Salat

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Tortelli di cinghiale al burro e salvia
Wildschwein-Ravioli an Butter und Salbei

* * *

Bocconcini di cervo al Merlot ridotto con risotto alla parmigiana e cavolo rosso
Hirschfleisch-Würfel an reduziertem Merlot mit Risotto an Parmesan und Rotkohl

Menu 2 Fr.24.50, Piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Filetti di pesce persico al burro e salvia con risotto parmigiana
Eglifilets an Butter und Salbei serviert mit Risotto an Parmesan

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Eghemon Passimientto

Nero d'Avola Frappato, Terre siciliane

1 dl Fr. 5.00

Menu di venerdì 15 dicembre 2017

Menu 1 "Budget"

Omelette al formaggio, insalata
Omelette mit Käse, Salat

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Omelette al formaggio
Omelette mit Käse

* * *

Dadolata di pesce in salsa rosa
Riso bianco e carote glassate
Fischwürfel an rose Sauc
Reis und glasierte Karotten

Menu 2 Fr.24.50, piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Duo di medaglioni di filetti di toro e zebra con Café de Paris
Riso bianco e carote glasate
Medaillons vom Stier- und Zebrafilets mit Café de Paris
Reis und glasierte Karoten

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Terre alte Merlot bianco 2016
Gialdi

1 dl Fr. 5.00