



MENU

4 DICEMBRE 2023

ANTIPASTI

Insalata mista

Crema di carote e zenezero

PRIMI PIATTI

Pasta fatte in casa al ragù

Risotto al radicchio e vino rosso

VEGETARIANO

Crespella di farina Bona alla zucca e porcini su vellutata al formaggio

PIATTO FORTE

Tagliata di capriolo con spätzli e cavolini di bruxelles

DESSERT

Pera al vin brulè con gelato vaniglia

Bavarese all'arancio con salsa al cioccolato



MENU

5 DICEMBRE 2023

ANTIPASTI

Insalata mista

Insalata di finocchi, arance e noci

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate Fondazione Diamante alla crema di peperoni e ricotta affumicata del Töira

Risotto al taleggio e speck

VEGETARIANO

Crespella di farina Bona alla zucca e porcini su vellutata al formaggio

PIATTO FORTE

Sminuzzato alla zurighese con purea di patate e verdura

DESSERT

Pera al vin brulè con gelato vaniglia

Bavarese all'arancio con salsa al cioccolato



MENU

6 DICEMBRE 2023

ANTIPASTI

Insalata mista

Salame e formaggio nostrano

PRIMI PIATTI

Pasta fatta in casa alla puttanesca

Risotto alle nocciole e cacao

VEGETARIANO

Crespella di farina Bona alla zucca e porcini su vellutata al formaggio

PIATTO FORTE

Impanata di maiale con patate rosolate e verdura

DESSERT

Pera al vin brulè con gelato vaniglia

Bavarese all'arancio con salsa al cioccolato



MENU

7 DICEMBRE 2023

ANTIPASTI

Insalata mista

Crema di fagioli cannellini

PRIMI PIATTI

Pasta fatta in casa ai broccoli e luganighetta

Risotto alla verza e casera

VEGETARIANO

Crespella di farina Bona alla zucca e porcini su vellutata al formaggio

PIATTO FORTE

Tonno scottato al pane panko con verdure e maionese all'acciuga

DESSERT

Pera al vin brulè con gelato vaniglia

Bavarese all'arancio con salsa al cioccolato



Primi piatti	16.–
Antipasto con primo piatto	20.–
Piatto forte	19.–
Antipasto con piatto forte	23.–
Vegetariano	17.50
Dessert	5.–

Le preparazioni culinarie offerte in questa carta sono interamente fatte in casa (gelati esclusi). Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al personale.



VINI AL BICCHIERE

Bianco “Giullare” 5.50 / 1dl

Merlot – Fawino - Mendrisio

Rosso “Insieme” 5.50 / 1dl

Merlot – Fondazione Diamante

Rosato – “San Giorgio” 5.– / 1dl

Merlot – Fumagalli - Balerna

BIRRE

IPA Sottobisio Balerna 7.50 / 33cl

Matta Bionda Bisbino 5.50 / 33cl

Matta Blanche Bisbino 6.– / 33cl

Matta Rossa Bisbino 6.– / 33cl

È vietata la consumazione di bevande alcoliche ai minori di 18 anni.