



MENU

29 APRILE 2024

ANTIPASTI

Insalata mista

Riso nero alle verdure con büscion

PRIMI PIATTI

Pasta fatta in casa ai broccoli e taralli croccanti

Risotto al pesto di basilico e burrata

VEGETARIANO

Gnocchi di patate viola al ragù di soja

PIATTO FORTE

Cosce di pollo con salsa al curry, patate e verdura

DESSERT

Gelato vaniglia con fragole e panna

Mousse al cioccolato Toblerone



MENU

30 APRILE 2024

ANTIPASTI

Insalata mista

Mozzarella con prosciutto crudo

PRIMI PIATTI

Pasta fatta in casa ai pomodorini, olive e orata

Lasagne al ragù di manzo

VEGETARIANO

Gnocchi di patate viola al ragù di soja

PIATTO FORTE

Bianchetto di vitello con purea di patate, aglio orsino e verdura

DESSERT

Gelato vaniglia con fragole e panna

Mousse al cioccolato Toblerone



CHIUSO

1° MAGGIO 2024



MENU

2 MAGGIO 2024

ANTIPASTI

Insalata mista

Bruschetta al pomodoro e basilico

PRIMI PIATTI

Pasta fatta in casa con sfilacciato di capretto

Risotto agli asparagi e zafferano

VEGETARIANO

Ravioli della Fondazione Diamante ripieni di barbabietola
su crema di piselli e scaglie di pecorino

PIATTO FORTE

Bistecca di manzo alla griglia con patate arrosto e verdura

DESSERT

Gelato alla vaniglia con fragole e panna

Mousse al toberone



MENU

3 MAGGIO 2024

ANTIPASTI

Insalata mista

Salmone marinato su insalata di quinoa

PRIMI PIATTI

Pasta fatta in casa alle verdure

Risotto al lardo e rosmarino

VEGETARIANO

Ravioli della Fondazione Diamante ripieni di barbabietola
su crema di piselli e scaglie di pecorino

PIATTO FORTE

Filetto di triglia con patate schiacciate alle erbe e zucca

DESSERT

Gelato alla vaniglia con fragole e panna

Mousse al toberone



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

Le preparazioni culinarie offerte in questa carta sono interamente fatte in casa (gelati esclusi).

Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al personale.