

Ristorante

valle  
maggia



PRANZO  
MENU  
SETTIMANALE



14.4.-18.4.2025

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  
16 APRILE 2025

INSALATA MISTA  
CON DENTE DI LEONE  
**PRIMO**

ARROSTO DI TACCHINO<sup>3</sup>  
CON SALSA AI FUNGHI,  
GRATIN DI PATATE  
E VERDURA STAGIONALE  
**PRINCIPALE/CARNE**

• PACCHERI AL'AGLIO  
ORSINO CON CREMA  
DI ZUCCHINE AL BÜSCION  
DI MUCCA E NOCI  
**PRINCIPALE/VEGETARIANO**

TORTA DI CAROTE  
**DESSERT**

LUNEDÌ  
14 APRILE 2025

MINISTRONE TOSCANO  
**PRIMO**

IMPANATA DI PETTO  
DI POLLO<sup>1</sup>, PATATA DOLCE  
AL FORNO E VERDURA  
STAGIONALE  
**PRINCIPALE/CARNE**

• POLENTA NOSTRANA  
CON FONDUTA AL  
GORGONZOLA E VERDURE  
STAGIONALI  
**PRINCIPALE/VEGETARIANO**

FRAGOLE FRESCHE CON  
GELATO E MERINGHE  
**DESSERT**

GIOVEDÌ  
17 APRILE 2025

CREMA DI VERDURE  
**PRIMO**

HAMBURGER DI MANZO<sup>1</sup>  
COTTO ROSA CON PATATE  
COUNTRY E SALSA  
TARTARE, INSALATINA  
DI CICORIA TREVISO  
**PRINCIPALE/CARNE**

• FLAN AGLI SPINACI E  
RICOTTA U RAGÙ DI CECI,  
RAVANELLI ARROSTITI  
**PRINCIPALE/VEGETARIANO**

CRUMBLE ALLE PERE  
E CREMA ALLA VANIGLIA  
PROFUMATA AL WILLIAMINE  
**DESSERT**

MARTEDÌ  
15 APRILE 2025

INSALATA DI FINOCCHI,  
VINAIGRETTE  
ALL'ARANCIA E ANETO  
**PRIMO**

• TRANCIO DI LUCIOPERCA<sup>2</sup>  
ARROSTITO AI CAPPERI  
E LIMONE, MELANZANE  
AL FORNO E POLENTA  
BIANCA ALL'OLIO EVO  
**PRINCIPALE/PESCE**

• DAHL DI LENTICCHIE  
CON RISO JASMINE,  
ANACARDI E CAROTE  
ARROSTITE  
**PRINCIPALE/VEGETARIANO**

CREMA AL CARMELLO  
**DESSERT**

VENERDÌ  
18 APRILE 2025

INSALATA VERDE  
E CAROTE CON SEMI  
DI CHIA  
**PRIMO**

• TRANCIO DI SALMERINO<sup>4</sup>  
CON RAGÙ DI GAMBERI  
AL DRAGONCELLO,  
RISO ROSSO E PORRI  
ALL'OLIO DI OLIVA  
**PRINCIPALE/PESCE**

• RISOTTO MANTECATO  
AL FORMAGGIO DELL'ALPE  
E PEPE NERO TOSTATO,  
GULASH DI FUNGHI  
OSTRICA  
**PRINCIPALE/VEGETARIANO**

MOUSSE AL CIOCCOLATO  
FONDENTE  
**DESSERT**