

Ristorante

valle
maggia



PRANZO
MENU
SETTIMANALE



27.1.-31.1.2025

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

29 GENNAIO 2025

INSALATINA VERDE
E CAROTE

PRIMO

SMINUZZATO DI POLLO¹
ALLA ZURIGHESE, RISO
BASMATI E CAVOLETTI
MISTI

PRINCIPALE/CARNE

CREPPELLE
ALLA RICOTTA
E SPINACI

PRINCIPALE/VEGETARIANO

TORTA DI CAROTE

DESSERT

LUNEDÌ

27 GENNAIO 2025

VELLUTATA DI CAROTE
CON CRÈME FRAÎCHE
ALLA SCORZETTA
D'ARANCIA

PRIMO

SPEZZATINO DI MAIALE¹
ALLE ERBE, MOUSSELINE
DI PATATE E VERDURA
STAGIONALE

PRINCIPALE/CARNE

GRATIN DI FINOCCHI,
ZUCCA E PATATE DOLCI

PRINCIPALE/VEGETARIANO

CREMA ALLA VANIGLIA
E NOCI CAMELLATE

DESSERT

MARTEDÌ

28 GENNAIO 2025

ZUPPETTA ASIATICA
DI MISO

PRIMO

TRANCIO DI SALMONE²
AL FORNO ALLA LIGURE,
PATATE AL VAPORE
E BROCCOLI ALLE
MANDORLE TOSTATE

PRINCIPALE/PESCE

SFOGLIA AI FUNGHI
MISTI JULIENNE DI
VERDURE CROCCANTI

PRINCIPALE/VEGETARIANO

MACEDONIA
DI FRUTTA FRESCA

DESSERT

GIOVEDÌ

30 GENNAIO 2025

SEDANO RAPA
MARINATO ALLA
SENAPE IN GRANI, MELE
E NOCI

PRIMO

SELLA DI CONIGLIO³
AI POMODORI SECCHI
E PINOLI, JUS ALLE ERBE,
POLENTA BIANCA
E SPINACINI NOVELLI

PRINCIPALE/CARNE

GALLETTE DI PATATE
E CAVOLFIORRE CON
TZAZIKI ALLE
BARBABIETOLE,
EDAMAME

PRINCIPALE/VEGETARIANO

MOUSSE AL MASCARPONE
CON ARANCE MORO

DESSERT

VENERDÌ

31 GENNAIO 2025

INSALATA MISTA
INVERNALE

PRIMO

FILETTO DI MERLUZZO²
SKREI AI CAPPERI
E LIMONE, PEPERONATA
E RISO VENERE

PRINCIPALE/PESCE

RISOTTO ALLA
BARBABIETOLA
MANTECATO
AL GORGONZOLA

PRINCIPALE/VEGETARIANO

CRUMBLE ALLE PERE
E CANNELLA

DESSERT