

LE NOSTRE PROPOSTE SERVITE ESCLUSIVAMENTE A PRANZO

Business Lunch "Food"

Antipasto o Primo piatto

Secondo piatto

Dessert

Menu completo chf. 58 p.p.

Menu 2 piatti chf 49 p.p.

Business Lunch "Food & Wine"

Antipasto o Primo piatto

Secondo piatto

Dessert

1 calice di vino a scelta da "I vini del mese"

Acqua e caffè

Menu completo chf. 68 p.p.

Menu 2 piatti chf 59 p.p.

Antipasti

Millerighe di patata gialla e dolce, sedano rapa e terriccio di castagne 25

Salmone marinato con cupola di spinacini farcita e salsa allo zafferano 29

Primi Piatti

Risotto Carnaroli agli asparagi, olio al tartufo nero e mimosa d'uovo 28

Tagliatelle alle erbe, burro acidulato e ragoût d'anatra profumato al Marsala 29

Secondi Piatti

Coda di rospo in mantello di pancetta su topinambur, zabaione al lime e salsa al vino rosso 41

Lombetto d'agnello alle nocciole, carciofo alla romana e fantasia di patate 39

"I VINI DEL MESE" serviti al calice

Vini Bianchi

Bianco dell'Arco 10
Chardonnay e Pinot nero, Moncucchetto

Pinot Grigio Elena Walch 2018 9.00 chf
Adige DOC

Vini Rossi

L'Arco 10
Merlot, Moncucchetto

Piculit Neri Emilio Bulfon 2019 9.00 chf
IGP tre Venezie

I nostri artigiani del gusto

Piccoli produttori e fornitori locali ticinesi



Bellinzonese e Alto Ticino

Salumeria Blotti Malvaglia
Fratelli Conti Malvaglia
Caseificio del Sole
Agroval

Lago Maggiore e Valli

Terreni alla Maggia
Matasci Bignasco
Mulino di Loco

Lago di Lugano e Mendrisiotto

Assoreti
Caseificio di Rita
Ortofrutticola Oberti
Terrani Carni
Mulino di Maroggia
La Riseria
Macelleria Manzocchi