PALACINEMA
LOCARNO

MENU DEL GIORNO

9 – 13 novembre 2026

LUNEDÌ 9 NOVEMBRE	MARTEDÌ 10 NOVEMBRE	MERCOLEDÌ 11 NOVEMBRE	GIOVEDÌ 12 NOVEMBRE	VENERDÌ 13 NOVEMBRE
ANTIPASTO Sformatino di cavolfiore con fonduta di formaggio Gottardo e nocciole tostate	**INSALATA** Insalata di formentino con castagne caramellate, zucca in agrodolce e noci	**ANTIPASTO** Crema di broccoli con crumble di farina bóna e olio al rosmarino	**INSALATA** Misticanza di stagione	**ANTIPASTO** Crema di zucca con cremoso di panna acida allo zenzero
PIATTO PRINCIPALE Tagliatelle al ragù di cinghiale con composta di ribes rosso *oppure* **PIATTO VEGETARIANO** Parmigiana di melanzane	**PIATTO PRINCIPALE** Ossobuco di maiale con gremolata del Bistrot e purè di patate *oppure* **PIATTO VEGETARIANO** Cavolfiore arrosto con hummus di ceci, melagrana e nocciole	**PIATTO PRINCIPALE** Riso Carnaroli mantecato alla crema di barbabietole e gamberi al lemongrass *oppure* **PIATTO VEGETARIANO** Tortino di patate e porri con büscion di capra e insalatina di formentino	**PIATTO PRINCIPALE** Classiche lasagne alla bolognese *oppure* **PIATTO VEGETARIANO** Polenta rossa con uovo “Onze”, verdure di stagione e fonduta di formaggio Gottardo	**PIATTO PRINCIPALE** Fishcake con variazione di cavolfiori *oppure* **PIATTO VEGETARIANO** Seitan con hummus di ceci e broccoli

PREZZI MENU DEL GIORNO

MENU DEL GIORNO COMPLETO ..... **19.- CHF**
Antipasto o insalata + piatto principale o vegetariano

PIATTO PRINCIPALE / VEGETARIANO ..... **15.- CHF**

PROPOSTE D'AUTUNNO

Disponibili tutta la settimana

Tagliatelle ai funghi porcini ..... **23.- CHF**

Spezzatino di cervo con polenta rossa rosolata ..... **34.- CHF**
Con giardinetto di verdure autunnali

Per informazioni riguardanti gli allergeni e le provenienze rivolgetevi al nostro personale.