

The background of the menu is a collage of autumn leaves in various shades of red, orange, and brown, set against a dark blue background. The leaves are scattered across the entire page, with some appearing more prominently than others.

SPA LOUNGE RESTAURANT

MENU

ANTIPASTI

Camembert al forno con nocciole, miele e timo
accompagnato da crostini di pane 26.-

Salmone Marinato alla soia e barbabietola con
gamberi in tempura su cous cous alle verdure 28.-

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai porcini e luganighetta 28.50.-

Gnocchi di zucca fatti in casa con fonduta di
taleggio 24.-

SECONDI PIATTI

Carrè di Agnello con castagne glassate
all'arancia e patata fondente 38.-

Insalata di mare su purea di patate con ceci
arrostiti e olio al prezzemolo 36.-

DESSERTS

Vermicelles di castagne con meringa 12.-

Pera al vino rosso con gelato alla vaniglia 10.-

A background image featuring a collage of autumn leaves in various shades of red, orange, and yellow, set against a dark, textured background. The leaves are scattered across the entire page, with some appearing more prominent than others.

PROPOSTE BASE

Patatine fritte	9.00.-
Tagliere di salumi e formaggi (per una persona)	10.50.-
Hamburger	17.50.-
Cheeseburger	19.50.-
Hamburger Vegetariano-Vegano	16.50.-

VINI

Franciacorta "Monterossa" D.O.C.G 2023 IT	1dl
10.00.-	
Prosecco "La Brunasca" d.o.c 2024 IT	1 dl
7.00.-	
Cuvee 1-3 "Tamborini" I.G.T 21/24 CH	1 dl
7.00.-	

APERITIVI

Aperol Spritz / Hugo / Americano / Campari & Soda
10.00.-

Analcolico Crodino 5.00.-

Coca Cola / Coca Cola 0 / The Limone / Pesca 50 cl
4.50.-

Prezzi in CHF – IVA 8.1% compresa