

## Ristorante self-service Obivella

### MENU dal 27 marzo al 2 aprile 2023

# PRANZO



	Primo piatto EOC Fr. 9.00/7.00/5.00	Piatto del giorno EOC Fr. 12.00/9.00/7.00	Specialità gastronomica Prezzo variabile	Specialità vegetariana Fr. 12.00/9.00/7.00
Lunedì	Casarecce 1 alla ricotta, pistacchi e speck 7.8	Scaloppina di tacchino al marsala 7.12 Riso selvatico Verdure del giorno	Ravioli all' aglio orsino con gamberetti e zucchine 1.2.3.7 Fr.12.00/9.00/7.50	<h2>Piatti vegetariani</h2> <p>Su prenotazione entro le ore 10:30 del giorno stesso allo 091 811 31 76</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frittata agli spinaci e fontina 3.7</li> <li>Sminuzzato di tofu 6.7</li> <li>Polpettine di ceci con salsa yogurt 7</li> <li>Cordon bleu vegetariano 1.3.6.7.8.11</li> <li>Piatto freddo vegetariano 3.6.7</li> </ul> <p>Specialità vegetariane servite con i contorni del piatto del giorno EOC.</p>
Martedì	Cavatelli 1 panna e porcini 7	Hamburger di manzo profumati al timo 1 Rösti 3 Verdure del giorno	Pizzoccheri valtellinesi 1.3.7 Fr.12.00/9.00/7.50	
Mercoledì	Linguine 1 al tonno 4.12	Coscia di coniglio al rosmarino 12 Patate duchesse 1.3 Verdure del giorno	Filetto di orata gratinata agli asparagi con salsa olandese 1.3.4.7.12 Patate duchesse 1.3 Verdure del giorno Fr.15.00/12.00/10.50	

Piservati eventuali cambiamenti

Giovedì	Fusilli 1 alle zucchine e vongole 7.14	Sminuzzato di vitello alla zurighese 7.12 Späzli 1.3.7 Verdure del giorno	Risotto al balsamico, fragole e prosciutto crudo 3.7 Verdure del giorno Fr.15.00/12.00/10.50
Venerdì	Mezze penne 1 ai piselli, panna e prosciutto 7	Scaloppa di tonno al timo e pomodorini 4 Patate prezzemolate Verdure del giorno	Mezzo galletto alle erbe con salsa al burro 3.7 Patatine fritte 5 Verdure del giorno Fr.15.00/12.00/10.50
Sabato	Spaghetti 1 al pomodoro, olive e basilico	Petto di pollo al limone 7 Purè di patate 7 Verdure del giorno	
Domenica	Sedanini 1 alla crema di melanzane e pinoli 7.8	Arrostato di vitello 12 Patate risoles Verdure del giorno	



**N.B.:** alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine.

**Il personale di servizio è a vostra disposizione per informarvi riguardo la presenza di sostanze che provocano allergie e reazioni indesiderate:**

- |              |             |                    |                                 |               |
|--------------|-------------|--------------------|---------------------------------|---------------|
| 1. Cereali   | 4. Pesce    | 7. Latte           | 10. Senape                      | 13. Lupini    |
| 2. Crostacei | 5. Arachidi | 8. Frutta a guscio | 11. Sesamo                      | 14. Molluschi |
| 3. Uova      | 6. Soia     | 9. Sedano          | 12. Anidride solforosa, solfiti |               |

**Provenienza carne e pesce:** le liste (EOC\_M-ALB-028 e EOC\_M-ALB-029) sono esposte in Ristorante.