

Il menu serale

La nostra cucina è al tempo stesso classica e fantasiosa, e vuole essere il complemento ideale per una sosta riposante o per una serata gradevole.



Antipasti

Carpaccio di fassona piemontese con panzerotto alla mozzarella ed acciughe

Fr. 24.-

Impanate di cervella di vitello con indivia riccia all'aceto nostrano e maionese al capperò

Fr. 22.-

Crocchette d'astice con "la nostra insalata russa"

Fr. 25.-

Polpo arrostito con melanzane e pomodoro San Marzano in crema

Fr. 24.-

Salmone scozzese marinato con mousse d'avocado e salsa alla curcuma fresca

Fr. 22.-

Gazpacho di pomodoro con spaghetti di verdura e gelato al peperone

Fr. 20.-

I tartare come antipasti



Tonno pinna gialla con spuma di soia e spugna al wasabi

Fr. 24

Luccioperca del Lago Maggiore con i nostri pioppini sott'olio e salvia in pastella

Fr. 24.-

Vitello con insalatina di sedano rapa alle noci

Fr. 24.-

Barbabietola con gelato tzatziki

Fr. 23.-

Gamberi argentini con mela verde, sedano e gin Bisbino

Fr. 25.-

Polpo arrostito con melanzane e pomodoro San Marzano in crema

Fr. 24.-

Primi piatti



Risotto al lime con carpaccio di capesante marinate alla birra nera

Fr. 23.-

Tagliolini con sgombro, pomodorini e olive taggiasche

Fr. 18.- / 22.- (1/2 porzione/porzione)

Ravioloni di ossobuco in gremolata con salsa di vitello

Fr. 19.- / 23.- (1/2 porzione/porzione)

Cappellacci ai porcini con salsa all'aglio dolce

Fr. 19.- / 23.- (1/2 porzione/porzione)

Gnocchetti di patate con cannolicchi, aglio e prezzemolo

Fr. 18.- / 22.- (1/2 porzione/porzione)

Tagliatelle con fiocchetti di anatra affumicata e albicocche

Fr. 18.- / 22.- (1/2 porzione/porzione)



Secondi piatti

Filetto di maiale c.b.t. con salsa alle chanterelles

Fr. 35.-

Petto d'anatra con salsa all'uva americana e patata vanigliata

Fr. 36.-

Pescatrice con purea di zucca mantovana e salsa al vino rosso

Fr. 36.-

Entrecôte di cervo con crostone di polenta e cavolo rosso

Fr. 38.-

Filetto di dentice con perline di verdura e maionese al curry verde

Fr. 36.-



Classici

Involentino di zucchine con ricotta di bufala
Fritto misto di mare con zucchine croccanti

Fr. 40.-

Filetto di manzo
alla griglia

Fr. 42.-

Tartare di manzo "Canvetto

Fr. 28.-



Dolci

Latte di capra, zafferano e liquirizia

Fr. 12.-

Tiramisù alla ricotta di pecora

Fr. 10.-

Cioccolato, nocciole piemontesi e fichi

Fr. 12.-

Limone, lamponi e mandorle

Fr. 12.-

I gelati ed i sorbetti... li facciamo noi

Fr. 3.50.-

Le due mezze sfere

Fr. 12.-