

# 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 cervo marinato al Merlot,  
con torta di carota e salsa Cumberland

Fr. 24.-

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

Fr. 24.-

Insalata di puntarelle con filetto di trota salmonata  
e salsa al rafano

Fr. 22.-

Polpo con purea di patate e topinambur,  
crema di broccoli e crumble all'acciuga

Fr. 24.-

Salmone scozzese marinato, gelato al finocchio e  
aneto, con salsa alla curcuma fresca

Fr. 23.-

Zucca, parmigiano, amaretto e mostarda di cremona



Fr. 20.-

## I tartare come antipasti



Tonno pinna gialla, soia e spugna al wasabi

Fr. 24.-

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

Fr. 24.-

Gamberi argentini con testina di vitello,  
insalata di sedano e salsa verde

Fr. 25.-

Barbabietola con gelato erborinato ticinese di capra  
e cialde di farina bona



Fr. 23.-

Capriolo con chutney di mango e zenzero  
e muffin al cacao amaro

Fr. 24.-

## Primi piatti

Tortelli di carciofi  
*con salsa di crostacei e gambero crudo*

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

Ravioli di verza e patate  
*al salmi di camoscio*

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

Gnocchetti di patate  
*con cannolicchi, aglio e prezzemolo*

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

Risotto mantecato al Castelmagno  
*con pere al vino rosso*

Fr. 23.-



Crema densa di ceci  
*con anguilla affumicata*

Fr. 20.-

Tagliatelle ai porri e rosmarino  
*con biancostato di manzo*

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.-

La sella di capriolo del Canvetto,  
*su prenotazione, min. 2 persone*

Fr. 60.- p.p.

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.-

Millefoglie di sedano rapa con patata dolce  
affumicata, *fonduta moitié-moitié* e crema  
*al tuorlo d'uovo*

Fr. 26.-





## Classici

Tartare di manzo "Canvetto"

Fr. 28.-

Fritto misto di mare con zucchine croccanti

Fr. 40.-

Filetto di manzo alla griglia

Fr. 42.-

Alcuni prodotti possono essere abbattuti a -18° per questioni di igiene e di conservazione

Piatto vegetariano: 

Provenienza della carne:  
CH: Manzo, Vitello, Maiale  
I: Manzo  
PY: Manzo  
NZ: Cervo  
FRA: Anatra  
A: Capriolo

Provenienza del pesce:  
RA: Gambero  
PH: Tonno  
MA: Polpo  
I: Cannolicchi, Trota  
NZ: Rana pescatrice  
SCO: Salmone  
CH: Luccioerca



## Dolci

Cioccolato, nocciole piemontesi e fichi

Fr. 12.-

Limone, lamponi e mandorle

Fr. 12.-

Latte di capra, zafferano e liquirizia

Fr. 12.-

Le due mezze sfere

Fr. 12.-

Tiramisù *alla ricotta di pecora*

Fr. 10.-

I gelati ed i sorbetti... li facciamo noi

Fr. 3.50.-