

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.



Supreme di quaglia
con gelato al foie gras e pane all'uvetta

Fr. 26.-

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.-

Code di gamberi in pastella al nero di seppia e
tempura d'oca

Fr. 25.-

Baccalà mantecato
con purea di ceci neri e pancetta croccante

Fr. 23.-

La barbabietola



Fr. 20.-

I tartare come antipasti



Tonno pinna gialla
con gazpacho di papaia e jack fruit all'agro

Fr. 24.-

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

Fr. 24.-

Gamberi argentini, *riso venere e
maionese all'avocado*

Fr. 25.-

Bisonte, *con zucca marinata al miele di castagno e
zenzero*

Fr. 26.-

Agnello al cumino *con gelato al curry e belga*

Fr. 25.-

Primi piatti

Ravioli di patate e parmigiano
con animelle di vitello e carciofi

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

Taglioni di pasta fresca
con vongole su crema di broccoli

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

Gnocchetti di patate e prezzemolo
con intingolo di lumache

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

Risotto mantecato al Castelmagno
con pere al vino rosso

Fr. 23.-



Fregola sarda
con ragù di calamari, patate e zafferano

Fr. 23.-

Trippa di vitello al rosmarino
con gelato al parmigiano

Fr. 20.-

Secondi piatti

Ganascino di maiale in dolce forte
con soffice di patate e carote

Fr. 35.-

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

Fr. 36.-

Ricciola c.b.t
in zuppetta di miso e verdure

Fr. 36.-

Lombatina d'agnello
con carciofo all'olio evo e purea di pastinaca

Fr. 38.-

Polpo arrostito
con scarola, pinoli e crema di mozzarella di bufala

Fr. 36.-

Zucca tandoori *con salsa alla curcuma fresca e*
crocchette di quinoa

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.-

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale

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
AUS: Agnello
FRA: Anatra
USA: Bisonte
IR: Agnello
F: Quaglia

Provenienza del pesce:
RA: Gambero
PH: Tonno
MA: Polpo
I: Vongole, Trota
CH: Luccioperca
P: Calamaro
AUS: Ricciola



Dolci

Mango, cocco e lampone

Fr. 12.-

Limone, lamponi e mandorle

Fr. 12.-

Crema bruciata al caffè con gelato al pistacchio e amaretto

Fr. 10.-

Le due mezze sfere

Fr. 12.-

Mela, vaniglia e mandarino

Fr. 12.-

I gelati ed i sorbetti... li facciamo noi

Fr. 3.50.-