

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 ananas al kirsch

Fr. 26.-

Filetto di maiale
con gnocco di pane fritto e crema all'uovo sodo

Fr. 24.-

Calamaro
né cotto né crudo alla mediterranea

Fr. 25.-

Code di gambero
ocra, cocco e wasabi

Fr. 24.-

Insalatina di grancioporro e asparagi verdi

Fr. 25.-

L'aiuola di asparagi

Fr. 20.-



I tartare come antipasti



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

Fr. 24.-

Lucioperca del Lago Maggiore *con petto d'anatra affumicato, polenta e chutney di rabarbaro*

Fr. 24.-

Gamberi argentini, *ravioli al vapore, alghe wakame e salsa tariyaki*

Fr. 25.-

Bisonte, *involtini di melanzane, mozzarella e agretti*

Fr. 26.-

Agnello e cumino *con falafel di ceci neri e salsa allo yogurt*

Fr. 25.-

Primi piatti

Ravioli di trota salmonata *al burro e salvia e profumo di limone*

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

Fregola sarda
con ragù di calamari, patate e zafferano

Fr. 23.-

Risotto ai porri e Castelmagno
con animelle di vitello

Fr. 23.-

Tagliolini di pasta fresca cacio e pepe, *alle cozze, e fagiolini con l'occhio*

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

Asparagi e semolino
con rognone di vitello

Fr. 22.-

Gnocchi del verdureire



Fr. 18.- / 23.- (1/2 porzione/porzione)

Secondi piatti

Il pollaio di Gudo

Fr. 35.-

Controfiletto di manzo c.b.t.
con salsa barbecue e peperone farcito

Fr. 37.-

Un po' di mare in una pappa al pomodoro

Fr. 37.-

Carrè d'agnello
con scalogni caramellati e asparagi

Fr. 38.-

Ombrina
con tabulé di farro e maionese alla menta

Fr. 36.-

Barba dei frati, quinoa e zincarlin



Fr. 26.-



Classici

Tartare di manzo "Canvetto"

Fr. 28.-

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: 

Fritto misto di mare con zucchine croccanti

Fr. 40.-

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

Fr. 30.-

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.-

Crema bruciata al caffè con gelato al pistacchio e amaretto

Fr. 10.-

Mela, vaniglia e mandarino

Fr. 12.-

Limone, lamponi e mandorle

Fr. 12.-

Le due mezze sfere

Fr. 12.-

I gelati ed i sorbetti... li facciamo noi

Fr. 3.50.-