

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

Il vitello e la zucca

Fr. 25.-

Tortillas di farina bona
con anatra, insalata belga e cipolla rossa

Fr. 24.-

Polpo spadellato
con crema di patate e olive disidratate

Fr. 25.-

Capesante, porcini e lardo

Fr. 25.-

La nostra sarda in beccafico

Fr. 24.-

Zucchina, ricotta e castagna

Fr. 20.-



I tartare come antipasti



Tonno pinna gialla
con salsa allo yogurt e rapanelli

Fr. 24.-

Trota salmonata marinata,
mele, sedano e gin Bisbino

Fr. 23.-

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

Fr. 25.-

Bisonte, *involtini di melanzane e mozzarella con gelato al peperone*

Fr. 26.-

Zucca marinata
con erborinato ticinese e mostarda di frutta

Fr. 24.-



Primi piatti



Ravioli di luganighetta
con favette novelle

Fr. 19.- / 23.- (½ porzione/porzione)

Fregola sarda
con ragù di calamari, patate e zafferano

Fr. 23.-

Risotto al prosecco
con gelato al foie gras e anatra affumicata

Fr. 24.-

Tagliolini di pasta fresca
con pomodorini datterini, cozze e ricotta affumicata

Fr. 19.- / 23.- (½ porzione/porzione)

Paccheri ripieni con patate, menta e pecorino,
su crema di pomodoro e limone

Fr. 22.-

Gnocchi del verdureire



Fr. 18.- / 23.- (½ porzione/porzione)



Secondi piatti

Filetto di maiale
con salsa alle fragole

Fr. 36.-

Controfiletto di manzo c.b.t.
con salsa al pepe della Valle Maggia

Fr. 37.-

Lucioperca *con crema di mais dolce,
salvia in pastella e salsa al vino rosso*

Fr. 37.-

Scottadito d'agnello
con salsa al timo ed erbette

Fr. 38.-

Ombrina *con salsa al curry verde,
purea di patate e sedano rapa*

Fr. 36.-

Melanzana, parmigiano e pomodori



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 capperi*

Fr. 30.-

Provenienza della carne:
CH: Manzo, Vitello, Maiale
HY: Manzo
IR: Agnello
FRA: Anatra

Provenienza del pesce:
RA: Gambero
PH: Tonno
MA: Polpo
I: Cozze, Trota, Sarde
CH: Lucioperca
MRT: Ombrina
USA: Capasanta



Dolci

Cake al limone *con sorbetto al mosto d'uva cotto*

Fr. 12.-

Zabaione al ratafià *con gelato al fieno*

Fr. 12.-

Le sfere

Fr. 12.-

Crema bruciata al pistacchio *con gelato alla farina bona*

Fr. 10.-

Banana e cioccolato

Fr. 12.-

I gelati ed i sorbetti... li facciamo noi

Fr. 3.50.-