

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.



Eclair, porri e moitié-moitié

Fr. 20.-



Torchon di foie gras autunnale

Fr. 26.-

Carpaccio di cervo al Merlot del Ticino *con mela al martini e finto caviale di cavolo cappuccio rosso*

Fr. 24.-

Vitello *con zucca marinata alle castagne e brioches al pepe della Valle Maggia*

Fr. 25.-

Tentacolo di polpo 660' *con crema di patate viola e gelato alla senape*

Fr. 25.-

Capesante, porcini e lardo

Fr. 25.-

I tartare come antipasti



Capriolo in montagna

Fr. 24.-

Tonno

con chutney di mango e zenzero, panino al vapore e salsa teriyaki

Fr. 24.-

Baccalà

con polenta croccante e creme brulé di cipolla

Fr. 23.-

Bisonte

con topinambur in pastella e salsa alla bagnacauda

Fr. 26.-

Zucca marinata

con erborinato ticinese e mostarda di frutta

Fr. 22.-



Primi piatti

Canederli di lucioperca
al burro nocciola su crema di mandorle

Fr. 20.- / 24.- (½ porzione/porzione)

Tagliatelle alla verza
e sgombro con ricotta di bufala affumicata

Fr. 19.- / 23.- (½ porzione/porzione)

Risotto al prosecco
con gelato al foie gras e anatra affumicata

Fr. 24.-

Ravioli di parmigiano
con crema di zucca all'alloro

Fr. 19.- / 23.- (½ porzione/porzione)



Fregola sarda
con lupini di mare e finocchio

Fr. 22.-

Gnocchi di polenta con lepre in civet

Fr. 18.- / 23.- (½ porzione/porzione)

Secondi piatti

La sella di capriolo del Canvetto

su prenotazione, min. 2 persone
Fr. 60.- p.p.

Carrè d'agnello in crosta di porcini
con patate alla crema

Fr. 36.-

Le tre varianti del piccione

Fr. 36.-

Lucioperca
con salsa al vino rosso e salvia in pastella

Fr. 37.-

Zucca al forno
con fonduta d'alpe e tuorlo d'uovo croccante

Fr. 22.-



Ganascino al cinghiale in agrodolce
con purea di patate e sedano rapa

Fr. 32.-

Rana pescatrice alla barbabietola
con pastinaca e spuma di rafano

Fr. 36.-



Classici

Tartare di manzo "Canvetto"

Fr. 28.-

Filetto di manzo alla griglia

Fr. 42.-

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.-



Dolci

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

Fr. 12.-

Crema bruciata al pistacchio *con gelato alla farina bona*

Fr. 10.-

Zabaione al ratafià *con gelato al fieno*

Fr. 12.-

Banana e cioccolato

Fr. 12.-

I gelati ed i sorbetti... li facciamo noi

Fr. 3.50.-

Le sfere

Fr. 12.-

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
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