Il menu serale

FD FONDAZIONE DIAMANTE
Ristorante Canvetto Luganese

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

Crocchette di vitello
con burro all'acciuga e patate viola

Fr. 24.–

Carpaccio di manzo marinato al Merlot
con mela cotogna e sciatt di büscion

Fr. 24.–

Tentacolo di polpo 660' con zucchine, pomodori
e olive taggiasche

Fr. 25.–

Torchon di foie gras su pan brioche

Fr. 26.–

Eclair, porri e gelato moitié-moitié

Fr.19.–

Alici fritte con focaccina all'olio Evo di puntarelle e
caviale di aceto nostrano

Fr. 24.–

I tartare come antipasti

Tonno con chutney di mango
e zenzero e panino al vapore

Fr. 24.–

Gambero argentino con zuppetta di lenticchie di
Castelluccio e la pancetta in un gelato

Fr. 24.–

Ricciola, anatra affumicata e composta di
bergamotto

Fr. 24.–

Bisonte con insalatina di carciofi sardi al limone

Fr. 26.–

Tofu con verdurine e brodetto orientale di
Adriano

Fr. 20.–

Primi piatti

Cappellacci di ossobuco con salsa allo zafferano e gremolada

Fr. 19.– / 23.– (½ porzione/porzione)

Tagliatelle allo sgombro con verza e ricotta affumicata di bufala

Fr. 19.– / 23.– (½ porzione/porzione)

Risotto Acquerello con aletta di manzo brasata al vino rosso

Fr. 24.–

Canederli di lucioperca con burro nocciola su crema di mandorle

Fr. 20.– / 24.– (½ porzione/porzione)

Gnocchi di zucca con salsa alle noci e gelato all'erborinato di capra ticinese

Fr. 19.– / 23.– (½ porzione/porzione)

Spaghetti "Libera Terra" alle vongole e bottarga di muggine

Fr. 24.–

Secondi piatti

Le quattro varianti del piccione

Fr. 36.- .

Rana pescatrice alla barbabietola con purea di pastinaca e spuma al rafano

Fr. 36.–

Lombatina d'agnello con salsa ai mirtilli rossi

Fr. 36.–

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

Fr. 22.-

Punta di vitello con cipollotti e salsa leggera alla senape di Dijon

Fr. 34.–

Ricciola in olio cottura con flan di carota e salsa al lemongrass

Fr. 36.–

Classici

Tartare di manzo "Canvetto"

Fr. 28.–

Fritto misto di mare con zucchine croccanti

Fr. 40.–

Filetto di manzo alla griglia

Fr. 42.–

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

Fr. 30.–

Dolci

Pasta frolla con crema al limone e lampone

Fr. 12.–

Semifreddo al pompelmo rosa con biscotto mandorlato

Fr. 10.–

Una crema al mascarpone come un tiramisù

Fr. 12..–

Crema bruciata alla cannella

Fr. 8.–

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