

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

Crocchette di vitello con burro all'acciuga e patate viola

Fr. 24.-

Calamaro spadellato con panzanella toscana e paté di olive nere

Fr. 24.-

Torchon di foie gras con frutta esotica

Fr. 26.-

Suprema di quaglia con pera sciroppata, crudo nostrano e salsa al Merlot

Fr. 25.-

Alici fritte con salsa allo yogurt e verdure crude e cotte

Fr. 24.-

Crema d'asparagi alla milanese



Fr. 19.-

I tartare come antipasti

Tonno con bufala affumicata in pastella e gelato al pesto ligure

Fr. 24.-

Ricciola, con olive all'ascolana d'anatra e maionese alle cipolle di Tropea

Fr. 24.-

Melanzane nel pomodoro con crema di parmigiano affumicata



Fr. 18.-

Gambero argentino ed il suo gelato con luganiga di vitello

Fr. 24.-

Bisonte con büchon della Valle di Muggio e piselli

Fr. 26.-

Primi piatti



Ravioli neri di asparagi
con crudo di seppie e curcuma

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

Risotto Acquerello allo stoccafisso e favette



Fr. 24.-

Gnocchi di patate e zafferano, crema di zucchine e
filetto di coniglio

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

Cavatelli di rucola su crema di patate e crescenza

Fr. 18.- / 22.- (1/2 porzione/porzione)

Tagliatelle con ragù d'agnello e pesto d'aglio orsino

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

Spaghetti "Libera Terra"
alle vongole e bottarga di muggine

Fr. 24.-



Secondi piatti

Coscia d'anatra c.b.t. su purea di piselli al wasabi

Fr. 34.-

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

Fr. 34.-

Pesce spada grigliato
con insalatina di favette, pancetta e crudaiola di
pomodoro

Fr. 36.-

Un po' di fegato di vitello alla veneziana

Fr. 34.-

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

Fr. 36.-

Seitan arrostito al tamari
con la nostra insalata russa



Fr. 22.-



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

Pasta frolla con crema al limone e lampone

Fr. 12.-

Una crema al mascarpone come un tiramisù

Fr. 12.-

Le sfere

Fr. 12.-

Semifreddo al pompelmo rosa con biscotto mandorlato

Fr. 10.-

Crema bruciata alla cannella

Fr. 8.-

I gelati ed i sorbetti... li facciamo noi

Fr. 3.50.-

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