

# 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 pane all'uvetta*

Fr. 26.-

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

Fr. 24.-

Insalata di puntarelle con filetto di trota salmonata  
*e salsa al rafano*

Fr. 22.-

Code di gamberi in pastella al nero di seppia e  
*tempura d'oca*

Fr. 25.-

Baccalà mantecato  
*con purea di ceci neri e pancetta croccante*

Fr. 23.-

La barbabietola



Fr. 20.-

## I tartare come antipasti



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

Fr. 24.-

Luccioperca del Lago Maggiore  
*con i nostri pioppini sott'olio e salvia in pastella*

Fr. 24.-

Gamberi argentini, *riso venere e  
maionese all'avocado*

Fr. 25.-

Bisonte, *con zucca marinata al miele di castagno e  
zenzero*

Fr. 26.-

Agnello al cumino *con gelato al curry e belga*

Fr. 25.-

## Primi piatti

Ravioli di patate e parmigiano  
*con animelle di vitello e carciofi*

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

Taglioni di pasta fresca  
*con vongole su crema di broccoli*

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

Gnocchetti di patate e prezzemolo  
*con intingolo di lumache*

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

Risotto mantecato al Castelmagno  
*con pere al vino rosso*

Fr. 23.-



Fregola sarda  
*con ragù di calamari, patate e zafferano*

Fr. 23.-

Trippa di vitello al rosmarino  
*con gelato al parmigiano*

Fr. 20.-

## Secondi piatti

Ganascino di maiale in dolce forte  
*con soffice di patate e carote*

Fr. 35.-

Petto d'anatra  
*con salsa all'uva americana e patata vanigliata*

Fr. 36.-

Ricciola c.b.t  
*in zuppetta di miso e verdure*

Fr. 36.-

Lombatina d'agnello  
*con carciofo all'olio evo e purea di pastinaca*

Fr. 38.-

Polpo arrostito  
*con scarola, pinoli e crema di mozzarella di bufala*

Fr. 36.-

Zucca tandoori *con salsa alla curcuma fresca e*  
*crocchette di quinoa*

Fr. 26.-





## Classici

### Tartare di manzo "Canvetto"

Fr. 28.-

### Fritto misto di mare con zucchine croccanti

Fr. 40.-

### 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: 

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



## Dolci

### Cioccolato, nocciole piemontesi e fichi

Fr. 12.-

### Limone, lamponi e mandorle

Fr. 12.-

### Latte di capra, zafferano e liquirizia

Fr. 12.-

### Le due mezze sfere

Fr. 12.-

### Tiramisù *alla ricotta di pecora*

Fr. 10.-

### I gelati ed i sorbetti... li facciamo noi

Fr. 3.50.-