

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.



"Il vitello tonnato"

Fr. 24.-

Suprema di quaglia impanata
con spaghetti di verdura e gelato alla senape

Fr. 25.-

Calamaro spadellato
con panzanella toscana e paté di olive nere

Fr. 24.-

Alici fritte
con salsa allo yogurt e verdure crude e cotte

Fr.24.-

Torchon di foie gras
con albicocca grigliata e chutnay di mango

Fr. 26.-

Crema di piselli
con tuorlo a 65°, mandorla e tartufo nero estivo ✓

Fr. 22.-

I tartare come antipasti



Tonno con bufala affumicata in pastella e gelato al pesto ligure

Fr. 24.-

Gambero argentino ed il suo gelato
con luganiga di vitello

Fr. 24.-

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

Fr. 24.-

Bisonte con büchon della Valle di Muggio e piselli

Fr. 26.-

Melanzane nel pomodoro
con crema di parmigiano affumicata ✓

Fr. 18.-

Primi piatti

Cappellacci di mozzarella di bufala
con pesto di basilico e pomodoro confit



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

Risotto Acquerello al lime
con crudo di salmone scozzese e spuma di Sechuan

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 pomodoro giallo e
gelato al parmigiano



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

Tagliatelle con ragù d'agnello e verdure

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

Spaghetti "Libera Terra" alle vongole e bottarga di
muggine

Fr. 24.-

Secondi piatti

Suprema di faraona farcita al gambero con cetrioli
brinati

Fr. 34.-

√ dell'hamburger

Fr. 36.-

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

Fr. 36.-

Rognone di vitello c.b.t con salsa aglio e
prezzemolo, patate e sedano rapa

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.-

Zuppetta d'anguria *con frutta e gelato alla ricotta di bufala e basilico*

Fr. 10.-

Cannoli con crema allo zabaione e salsa al pistacchio

Fr. 12.-

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

Fr. 3.50

Crema bruciata al cioccolato con gelato alla menta

Fr. 8.-

Sfere alla vaniglia con salsa alla fragola

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