

Un'impresa sociale che fa integrazione dal 1978.

Antipasti

Lucioperca con crema di porcini e gelato alla pancetta	Fr. 25.-
Paté di fegato di cervo con tarte tatin di mele e salsa ai mirtilli rossi	Fr. 24.-
Calamaro spadellato con polentino bianco, salsa al nero, romanesco e olio piccante	Fr. 25.-
Crudo di manzo piemontese con chiodini sott'olio, parmigiano e pastinaca	Fr. 26.-
Torchon di foie gras con spugna alla senape e gelato al fico	Fr. 30.-
✓ Crocchette di formaggio, zucca, verdure invernali e salsa alle noci	Fr. 23.-

I tartare come antipasto

Trota salmonata da noi affumicata con mela al calvados	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. 26.-
Capriolo con ananas al kirsch, salsa cumberland, cacao e fava tonca	Fr. 25.-
✓ Barbabietola con tofu impanato e gelato alla mandorla	Fr. 20.-

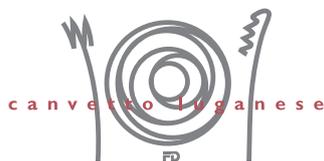
...riconoscere e apprezzare le proprie capacità, sperimentare l'orgoglio ed il piacere di realizzare un oggetto, di fornire un servizio...

Primi Piatti

	½ porzione/porzione
Raviolacci di verza con salmi di lepre	Fr. 19.-/23.-
Zuppa di legumi con luganighetta di cervo	Fr. 18.-/22.-
Risotto Acquerello al lime con crudo di salmone scozzese e schiuma di Sechuan	Fr. 24.-
Gnocchi di ceci e patate con guazzetto di moscardini e spuma di prezzemolo	Fr. 19.-/23.-
Tagliolini alla carbonara e spada	Fr. 19.-/23.-
✓ Paccheri ripieni con ricotta e pecorino su crema di cime di rapa	Fr. 24.-

Secondi Piatti

Petto d'anatra al vino rosso su risotto alla milanese al salto	Fr. 36.-
Rognone di vitello c.b.t con salsa aglio e prezzemolo, patate e sedano rapa	Fr. 34.-
Ganascino di cervo brasato con purea di zucca	Fr. 36.-
Coregone al burro e salvia con purea di mais dolce affumicato	Fr. 36.-
Pesce spada in porchetta con patate e pomodoro	Fr. 36.-
✓ Panada, zucca e formaggio	Fr. 24.-



...fornire risposte per evitare la discriminazione e favorire l'autonomia!

I classici del Canveto

Tartare di manzo "Canveto"	Fr. 28.-
Impanate di cervello di vitello <i>con indivia riccia all'aceto nostrano e maionese al capperò</i>	Fr. 30.-
Filetto di manzo alla griglia	Fr. 42.-
Fritto misto di mare <i>con zucchine croccanti</i>	Fr. 40.-

Dolci e Formaggi

Pasta frolla <i>con zucca e amaretto</i>	Fr. 12.-
Bavarese al cioccolato fondente e lamponi	Fr. 10.-
Cannoli <i>con ricotta di bufala e gelato al pistacchio</i>	Fr. 12.-
Crema bruciata alla carota <i>con gelato alla nocciola</i>	Fr. 8.-
Le 3 sfere alla vaniglia	Fr. 12.-
I gelati ed i sorbetti... <i>li facciamo noi</i>	Fr. 3.50
Selezione di formaggi ticinesi <i>e le sue guarnizioni</i>	Fr. 18.-

...tante capacità per un obiettivo comune!

Alcuni prodotti possono essere abbattuti a -18° per questioni di igiene e di conservazione

Provenienza della carne

CH: manzo, vitello
HY: manzo
AT: lepre
FRA: anatra
IT: maiale, manzo
NZ: cervo

Provenienza del pesce

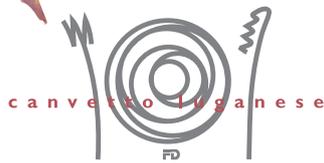
AR: gambero
MA: polpo
FAO 34: calamari
SCO: salmone
CH: lucioperca, coregone
I: cozze, trota salmonata, moscardini
AUS: ricciola
FAO 87: spada

*...avere degli scopi, raggiungere degli
obiettivi attraverso il proprio lavoro rende
ogni individuo più forte e responsabile...*



Piatto vegetariano

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale.



La selvaggina in un menù

Entrée di benvenuto



Roastbeef di cervo
con Waldorf e chiodini



Tagliatella con ragù di fagianella
su crema di zucca
e amaretto



Il capriolo del Canvetto



Sorbetto all'uva americana
con grappa nostrana

Fr. 70.- p.p.



Su prenotazione:

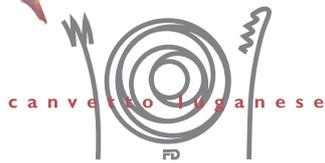
La sella di capriolo del Canvetto

due servizi

min. 2 persone

Fr. 60.- p.p.





I vini consigliati

Lamone

Merlot
Cantina Pelossi
Pazzallo

1 dl.

Fr. 10.-

Bottiglia

Fr. 68.-

Sottotorre

Merlot, Cabernet Sauvignon
Petit Verdot, Cabernet Franc
Cantina Reto dell'Ambrogio
Camorino

Fr. 9.-

Fr. 62.-

Tre Roveri

Barbera d'Asti Superiore
Cantina Pico Maccario
Mombaruzzo

Fr. 6.-

Fr. 42.-

