

Antipasti

Baccalà mantecato <i>con gelato ai fagioli rossi, polenta croccante e pancetta</i>	Fr. 25.-
Salmone scozzese spadellato <i>con panna acida e crema di barbabietole</i>	Fr. 25.-
Tentacolo di polpo 660 <i>marinato al cavolo rosso</i>	Fr. 26.-
Crudo di manzo Piemontese <i>con chiodini sott'olio, parmigiano e pastinaca</i>	Fr. 26.-
Torchon di foie gras <i>con cremoso al cioccolato peruviano, kumquat e nocciola</i>	Fr. 30.-
✓ Crocchette di formaggio, zucca, verdure invernali e salsa alle noci	Fr. 23.-

I tartare come antipasto

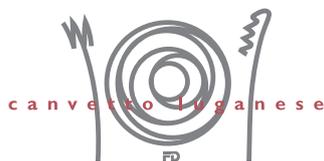
Tonno <i>con puntarelle, pecorino e caviale di aceto balsamico</i>	Fr. 25.-
Lucioperca <i>con zucca marinata alla mela verde</i>	Fr. 24.-
Gambero <i>con carciofo in tempura e salsa teriyaki</i>	Fr. 26.-
Bisonte <i>con panella, acciughe e burro del Gottardo</i>	Fr. 25.-
✓ Barbabietola <i>con tofu impanato e gelato alla mandorla</i>	Fr. 20.-

Primi Piatti

Ravioli di brasato <i>con salsa agli agrumi</i>	½ porzione / porzione Fr. 19.- / 23.-
Tagliolini alla "carbonara" e mortadella di fegato	Fr. 18.- / 22.-
Risotto burro e salvia <i>con crudo di persico e la sua bottarga</i>	Fr. 24.-
Gnocchi <i>con guazzetto di moscardini e spuma di prezzemolo</i>	Fr. 19.- / 23.-
Crema di patate affumicata <i>con ostrica impanata e colatura di alici</i>	Fr. 23.-
✓ Paccheri ripieni <i>con ricotta e pecorino su crema di cime di rapa</i>	Fr. 24.-

Secondi Piatti

Petto d'anatra al vino rosso <i>su risotto alla milanese al salto</i>	Fr. 36.-
Zuppa di cipolle <i>con fegato di vitello c.b.t</i>	Fr. 34.-
Aletta di manzo <i>con salsa al vino rosso e purea di carote e zenzero</i>	Fr. 34.-
Lucioperca <i>con fungo gratinato e salsa al vino bianco</i>	Fr. 36.-
Polenta e mare	Fr. 36.-
✓ Crostatina di pasta brisé <i>con formaggio e puntarelle</i>	Fr. 25.-



I classici del Canvetto

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

Dolci

Pasta frolla con castagne, panna doppia e cioccolato	Fr. 12.-
Bavarese al cioccolato e mandarino con gelato al pepe della Tanzania	Fr. 10.-
La mela e la cannella	Fr. 10.-
Crema bruciata alla carota con gelato alla nocciola	Fr. 8.-
Le 3 sfere alla vaniglia e cacao	Fr. 12.-
I gelati ed i sorbetti... <i>li facciamo noi</i>	Fr. 3.50

Pane, gelati e dolci sono di nostra produzione

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

Provenienza della carne

CH: manzo, vitello, maiale
IT / HY: manzo
USA: bisonte*
F: anatra

Provenienza del pesce

AR: gambero
PH: tonno
MA: polpo
SCO: salmone
FAO 34: calamari

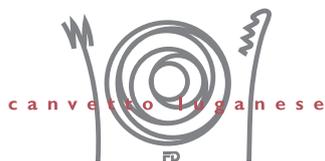
DK: baccalà
CH: persico
F: ostrica
I: lucioperca, cozze,
moscardini, sgombro

*Può essere stata prodotta con sostanze non ormonali come gli antibiotici, per aumentare le prestazioni degli animali.



Piatto vegetariano

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



Il carciofo si presenta

Entrée di benvenuto



Carpaccio di manzo marinato al merlot bianco
con insalata di carciofi
e bouchon in pastella di farina bona



Farfalle di pasta fresca con carciofi alla nocciola,
animelle di vitello impanate e fondo di carne



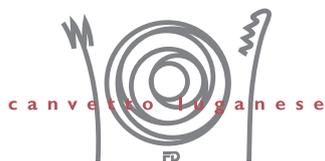
Guancetta di vitello su crema di patate all'aglio dolce
e carciofi in verde



Gelato al carciofo con salsa allo zafferano

Menu completo: CHF 70.-





Le nostre proposte

	33 cl.	1 dl.	Bottiglia
Birra Letargo Pale Ale Birrificio RUD BIR Gordola	CHF 7		
Joseph Gewürztraminer Casa vinicola J. Hofstätter Tramin - Termeno (BZ)		CHF 7	CHF 48
Bianco della Piana Chardonnay, Sauvignon e Semillon Cantina Pelossi - Pazzallo		CHF 8	CHF 55
Lenaia Malbec, Syrah e Petit Verdot Casa di Terra - Bolgheri		CHF 6	CHF 40

