

Antipasti

Code di gambero al mais con salsa huancaína alla ticinese e pomodoro candito	Fr. 25.–
Crocchette di baccalà con crema di topinambur e gelato alla cipolla arrostita	Fr. 25.–
Polpo con hummus di fagioli neri al rosmarino e lardo nostrano	Fr. 26.–
Tacos di farina bona con filetto di coniglio, pancetta croccante e vinaigrette alla senape di Dijon	Fr. 25.–
Animelle di vitello con purea di zucca mantovana e miele piccante	Fr. 26.–
✓ Cestino di frolla alle mandorle con sedano rapa, soffice di patata viola e mascarpone affumicato	Fr. 25.–


I tartare come antipasto

Lucioperca con gelato al porcino e polenta della Valle Maggia croccante	Fr. 25.–
Éclair con toro, maionese aglio e peperoncino, broccoli	Fr. 26.–
“Ceviche” di branzino con daikon all’aceto di lampone	Fr. 25.–
Tonno con ostrica impanata, la sua maionese e caviale di salsa di soia	Fr. 26.–
✓ Barbabietola cotta sotto sale, con babà al parmigiano e salsa alla panna acida	Fr. 24.–

Primi Piatti

	½ porzione / porzione
Bottoncini di maiale e scampo con il nostro miso	Fr. 24.–
Tagliatelle di ceci con pescatrice leggermente affumicata e salsa al prezzemolo	Fr. 20.– / 24.–
✓ Tagliolini al caffè con cavolfiore e salsa alla carbonara	Fr. 19.– / 23.–
Risotto ai porcini con carpaccio di gambero e la sua essenza	Fr. 24.–
Cannelloni di arrosto di vitello	Fr. 24.–
Gnocchi di zucca con ragù d’oca	Fr. 20.– / 24.–

Secondi Piatti

Misto pesce su fregola in brodetto	Fr. 38.–
 Lucioperca spadellato con crema di riso in cagnone	Fr. 36.–
Costoletta d’agnello “alla parigina”	Fr. 38.–
Petto d’anatra al pepe verde con carota vanigliata	Fr. 38.–
Lombatina di maialino da latte con salsa ponzu e cipolle borettane e pastinaca	Fr. 38.–
✓ Tris di tarte tatin di cipolla ai tre formaggi	Fr. 26.–



Fair Trade



Piatto vegetariano

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

I classici del Canvetto

Tartare di manzo "Canvetto"	Fr. 30.–
Porzione di patate novelle	Fr. 4.–
Controfiletto di manzo svizzero (200 g)	Fr. 38.–
Impanate di cervello di vitello <i>con indivia riccia all'aceto nostrano e maionese al capperò</i>	Fr. 32.–
Fritto misto di mare con zucchine croccanti	Fr. 40.–

Dolci

 Frolla cioccolato e pere	Fr. 10.–
Creme brûlé allo zafferano con gelato alla mostarda di frutta	Fr. 12.–
Mousse di castagne con meringa e salsa al cioccolato	Fr. 12.–
 Semifreddo al caffè Masaba con crema whiskey	Fr. 10.–
Sfera all'arancia con salsa al Grand Marnier	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°C per questioni di igiene e di conservazione

Provenienza della carne

CH: manzo, vitello, maiale, toro
NZ: agnello*
HU: anatra
FR: anatra
IT: coniglio, manzo
PL: oca

Provenienza del pesce

GR: branzino
PH: tonno
MA: polpo
FAO 27: gallinella, rana pescatrice
DK: ricciola, scampo
AR: code di gambero
CH: salmone
Patagonia: calamari
IT: cozze, lucioperca
CR: ombrina
FAO 61: baccalà
FR: triglia, ostrica

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



Fair Trade

Piatto vegetariano

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