

## Antipasti

Rana pescatrice mantecata  
con la sua guancetta impanata  
e salsa alla cipolla affumicata Fr. 26.–

Il polpo "ubriaco"  
con crema di patate e salsa al prezzemolo Fr. 26.–

Che fegato ha quest'anatra! Fr. 26.–

Capo e coda di manzo  
con gelato di salsa verde Fr. 25.–

Panzerotti con broccoli e luganighetta  
e salsa alla scamorza Fr. 24.–

✓ Budino di Sbrinz  
con sablé salata e riduzione di aceto balsamico Fr. 24.–

## I tartare come antipasto

Branzino allo zenzero  
con salsa al mango e peperoncino Fr. 25.–

Toro  
con cavolo nero e mozzarella in carrozza Fr. 26.–

✓ "Ceviche" di prataioli Fr. 23.–

Tonno  
con radice di loto all'aceto di lampone Fr. 26.–

✓ Barbabietola cotta sotto sale  
con babà al parmigiano e salsa alla panna acida Fr. 24.–

## Primi Piatti

½ porzione / porzione

Canederli di granseola  
con crema di catalogna Fr. 25.–

Ravioli di calamari alla Luciana Fr. 20.– / 24.–

✓ Gnocchi di patate  
con fonduta Bisbino e noci d'acagiù Fr. 19.– / 23.–

✓ Risotto alla barbabietola e spuma di Franciacorta Fr. 24.–

Tagliatelle al Merlot  
con ragù di faraona Fr. 20.– / 24.–

Cannelloni come una cazzòla Fr. 20.– / 24.–

## Secondi Piatti

 Dorso di branzino  
con verdure alla soia e salsa al curry verde Fr. 38.–

Saltimbocca di rana pescatrice  
con polenta croccante e salsa di brasato Fr. 38.–

Ricorda un osso buco Fr. 38.–

Coniglio farcito su cavolo nero ripassato Fr. 38.–

Secreto di maiale della Turgovia  
con chutney di mele Fr. 38.–

✓ Tris di tarte tatin di cipolla ai tre formaggi Fr. 26.–

## *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*

 Mousse al cioccolato Stella <i>con salsa alla camomilla</i>	Fr. 12.–
Crème brûlée allo zafferano <i>con gelato alla mostarda di frutta</i>	Fr. 12.–
Tacos <i>con ricotta del caseificio Grom, zucchero e arancia</i>	Fr. 10.–
Il nostro Irish Coffee	Fr. 10.–
Sfera alla zucca <i>con salsa all'amaretto</i>	Fr. 12.–
Selezione di formaggi	secondo quantità
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, maiale, toro  
HU: anatra  
I: coniglio  
F: anatra, faraona

### **Provenienza del pesce**

GR: branzino  
MA: polpo  
I: cozze  
FAO 27: rana pescatrice

PH: tonno  
PAT / FAO 27.7: calamari  
ARG: code di gambero  
CA: granseola



Fairtrade



**Piatto vegetariano**

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