

Primavera/Estate

Gentili Clienti del **Canvetto Luganese**,

Vi ringraziamo sentitamente per la vostra richiesta, il Canvetto Luganese è un ristorante accogliente gestito dalla Fondazione Diamante (www.f-diamante.ch), un'impresa sociale che fa integrazione.

I menu banchetti si intendono per un numero minimo di 10 persone.

La scelta del menu, unico per tutto il tavolo, ed il numero esatto devono essere comunicati almeno una settimana prima dell'evento.

I nostri prezzi sono netti IVA inclusa, potete pagare il banchetto tramite carta di credito, a contanti o fattura saldabile entro 30 giorni

La nostra gerente ed il nostro chef sono a vostra disposizione per esigenze particolari, intolleranze, ecc. non esitate a parlarne.

Il Team del Canvetto Luganese

Menu da Fr. 45.-

Con un'aggiunta di Fr. 15.- a persona, sono inclusi:
acqua, caffè e 1 bottiglia di vino della casa ogni 3
persone

Proposta 1

Insalata mista con bouchon, semi misti e crostini di pane

*

Cannelloni di pasta fresca di zucchine e ricotta

*

Mousse allo yogurt con salsa alla fragola

Proposta 2

Tartare di manzo alla piemontese con mousse di
parmigiano

*

Risotto al pomodoro con crema di mozzarella e basilico

*

Bavarese al lampone con salsa alla vaniglia

Proposta 3

Bocconcini di salmone spadellati con crema di piselli e
zenzero

*

Gnocchetti di patate al basilico con guazzetto di cozze

*

Sorbetto all'ananas e rosmarino

Menu vegetariano

Terrina di melanzane alla parmigiana

*

Ravioli di ricotta e limone con crema di pomodoro

*

Budino alla crema con salsa al cioccolato

Menu da Fr. 58.-

**Con un'aggiunta di Fr. 15.- a persona, sono inclusi:
acqua, caffè e 1 bottiglia di vino della casa ogni 3
persone**

Proposta 1

Ravioli di patate e rosmarino con ragù di luganighetta

*

Roastbeef di manzo con tortino di patate e verdura

*

Flan di pere e cioccolato con crema alla vaniglia

Proposta 2

Tartare d'ombrina con gelato al pomodoro

*

Filetto di branzino con pomodoro confit e olive disidratate

*

Insalata di frutta con gelato alla vaniglia

Proposta 3

Calamari ripieni di patate e menta e pappa al pomodoro

*

Arrosto di vitello con i suoi contorni

*

Éclair con crema al cioccolato e salsa al lampone

Menu vegetariano

Zucchine in scapece con tofu impanato e gelato al peperone

*

Panzanella toscana con robiolina fresca

*

Semifreddo al frutto della passione

Menu da Fr. 68.-

Con un'aggiunta di Fr. 15.- a persona, sono inclusi:
acqua, caffè e 1 bottiglia di vino della casa ogni 3
persone

Proposta 1

Code di gambero argentine con paté di melanzane al
limone e maionese allo zenzero

*

Ravioli di branzino con salsa alla marinara

*

Ricciola con fave e pomodorini

*

Mousse al cioccolato bianco

Proposta 2

Tartare di vitello leggermente affumicato con gelato alla
senape

*

Risotto al timo con animelle di vitello glassate

*

Petto d'anatra con salsa al pepe verde e purea di sedano
rapa

*

Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly e insalatina
di fragole

Proposta 3

Antipasto misto al centro tavola

*

Ravioli al pomodoro e mozzarella con pesto di basilico

*

Suprema di pollo con purea vanigliata e salsa ai funghi

*

Tortino al cioccolato