


Antipasti

Anguria con branzino in pasta kataifi e huancaina Fr.26.–

*Misto di mare, crudo e cotto,
con salsa allo zafferano e salicornia* Fr.28.–

 Insalatina di calamari con pomodoro,
avocado e gelato al peperone Fr. 26.–

Carpaccio di manzo marinato al vino bianco
con bavarese di zuccina e gelato al parmigiano Fr. 25.–

Cosciotto di maialino come un prosciutto cotto
con salsa tonnata Fr. 25.–

 Una panzanella nel pomodoro Fr. 24.–

Tartare come antipasto

Branzino allo zenzero
con salsa al mango e cialda di riso nero Fr. 25.–

Tonno *con zucchine
in scapece e maionese alla menta* Fr. 26.–

 “Ceviche” di polpo e rapanelli Fr. 25.–

Vitello come una niçoise Fr. 26.–

 “Russa l’insalata”
con uovo di quaglia impanato Fr. 24.–

Primi Piatti

½ porzione / porzione

Ravioli di gambero e ricotta
con pesto di zucchine Fr. 22.–/Fr. 26.–

Tagliolini di pasta fresca,
alici e la sua colatura e crema di pomodoro Fr. 20.– / 24.–

Gnocchetti di patate
con vitello e salsa allo zafferano Fr. 19.– / 23.–

Fregola sarda con calamaretti,
pomodorini e basilico Fr. 20.–/Fr. 24.–

Tagliatelle di rucola e pasta di salame Fr. 24.–

 Cannellone di verdure
con crema di peperoni arrostiti Fr. 24.–

Secondi Piatti


 Tataki di tonno con verdure alla soia e salsa teriaki Fr. 39.–

Ombrina con platano e salsa al curry rosso Fr. 38.–

Fiocco di vitello in dolce cottura
con il nostro ketchup Fr. 38.–

Pollo di Gudo “bio” ripieno su purea di piselli Fr. 38.–


Medaglioni di toro alla “Wellington” Fr. 38.–

 Panzerotto alla parmigiana di melanzane
con crema di fior di latte 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

Cannoncino con spuma di yogurt e albicocche	Fr. 10.–
Crème brûlée all'aglio nero <i>con gelato allo zafferano</i>	Fr. 12.–
Frolla, fragola e limone	Fr. 12.–
Come una Piña Colada	Fr. 12.–
"La diplomatica"	Fr. 10.–
 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

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

Provenienza della carne

CH: manzo, maiale, toro, pollo, vitello

Provenienza del pesce

GR: branzino

MA: polpo

I: cozze, fasolari, alici

FAO 57: tonno

PH: tonno

PAT / FAO 27.7: calamari

ARG: code di gambero

CR: ombrina



Fairtrade



Piatto vegetariano

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