

Antipasti

Branzino in pasta kataifi <i>con crema di porcini e gelato all'aglio dolce</i>	Fr.26.–
Baccalà mantecato <i>con passatina di ceci e polvere di peperone crusco</i>	Fr.26.–
 Crocchette di vitello <i>con purea di zucca, ricotta affumicata e salsa al miele</i>	Fr. 25.–
Agnello tandoori <i>con farinata di piselli e cavolo rosso</i>	Fr. 26.–
✔ Torta rovesciata di sedano rapa <i>con gelato pera e gorgonzola</i>	Fr. 24.–

Tartare come antipasto

Branzino <i>con polenta croccante e gelato al cavolfiore viola in agrodolce</i>	Fr. 25.–
“Ceviche” di capriolo al melograno	Fr. 26.–
Vitello, sedano, grana e aceto balsamico	Fr. 25.–
Gambero <i>con crudo nostrano e cipolla rossa al lampone</i>	Fr. 25.–
✔ Barbabietola cotta sotto sale, kefir e pane pita	Fr. 24.–

Primi Piatti

½ porzione / porzione

Ravioli di coniglio Bio di Gudo alla cacciatora	Fr. 22.– / 26.–
Tagliolini di pasta fresca <i>con lucioperca al burro e salvia e cavolo nero</i>	Fr. 19.– / 23.–
Gnocchetti di broccoli, peperoncino, vongole e zenzero	Fr. 20.– / 24.–
Risotto alla barbabietola <i>e calamari</i>	Fr. 25.–
Tagliatelle all'arancia <i>con ragù d'anatra e foie gras</i>	Fr. 24.–
✔ Il cannellone che si crede un pizzocchero	Fr. 24.–

Secondi Piatti

Branzino bardato alla pancetta nostrana <i>con patate prezzemolate e salsa al vin blanc</i>	Fr. 38.–
Ombrina <i>con platano e salsa al curry rosso</i>	Fr. 38.–
Rognone di vitello c.b.t. <i>con rösti di patate croccante e gelato alla senape</i>	Fr. 36.–
Lucioperca alla mugnaia <i>con crostone di lenticchie rosse</i>	Fr. 38.–
 Filetto di maiale della Turgovia <i>con ananas alla piastra e salsa agrumata</i>	Fr. 38.–
✔ Sfogliatelle di zucca Butternut Bio di Gudo <i>con fonduta del Gröm</i>	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 <i>con zucchine croccanti</i>	Fr. 40.–

Dolci

 La Sfera di zucca e nocciola <i>con salsa al cioccolato caldo</i>	Fr. 10.–
Crème brûlée all'aglio nero <i>con gelato allo zafferano</i>	Fr. 12.–
Sfoglia, limone e lampone	Fr. 12.–
Torta di castagne <i>con crema mascarpone e caffè</i>	Fr. 12.–
Panna cotta alla carota <i>con salsa alla camomilla</i>	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, vitello, coniglio
UK/IE: agnello
EU/AUS: capriolo
F: anatra

Provenienza del pesce

GR: branzino
MA: polpo
S/I: cozze
CR: ombrina
I/CH: lucioperca
FAO 41: calamari
ARG: code di gambero
DK: baccalà



Fairtrade



Piatto vegetariano

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