

Autunno/Inverno

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 a favore dell'inclusione che opera in diversi ambiti.

Si rende attenti che, per motivi organizzativi, per gruppi a partire da 10 persone proponiamo i nostri sfiziosi "Menu banchetto" che prevedono una proposta unica per tutto il tavolo. La scelta della fascia di prezzo, così come la conferma del numero esatto dei partecipanti, devono essere comunicati almeno una settimana prima dell'evento.

I nostri prezzi sono da ritenersi IVA inclusa.

Le possibili modalità di pagamento sono carta di credito, in contanti o fattura saldabile entro 30 giorni.

Il nostro personale è a vostra disposizione per trovare alternative o soluzioni a eventuali esigenze particolari (intolleranze, allergie, ecc...).

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

*

Ravioli di patate e pecorino con crema di pomodoro

*

Semifreddo alla crema con salsa all'arancio

Proposta 2

Tartare di manzo con scaglie di grana e insalata novella

*

Risotto alla zucca e fonduta di parmigiano

*

Panna cotta al caramello

Proposta 3

Mousse di salmone con crema di carote e zenzero

*

Orecchiette con calamari e broccoli

*

Bavarese al cioccolato con coulis di lampone

Menu vegetariano

Sformato di polenta della Val Maggia
con fonduta di formaggi ticinesi

*

Ravioli di ricotta e spinaci con salsa allo zafferano

*

Tiramisù al bicchiere



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

Crema di zucca Mantovana con code di gambero
bardate alla pancetta nostrana con riduzione di Merlot

*

Scaloppa di ombrina con guazzetto di calamari
su purea di broccoli

*

Mousse di castagne con salsa al cioccolato amaro

Proposta 2

Bocconcini di petto d'anatra spadellati
con ananas al kirsch e salsa cumberland

*

Arrosto di vitello
con purea di patate e macedonia di verdura

*

Semifreddo al caffè *Incluso*

Proposta 3

Baccalà mantecato su crostone di pane
con cipolle rosse in agrodolce

*

Brasato di manzo al vino rosso con polenta morbida

*

Flan di castagne con salsa al mascarpone alla cannella

Menu vegetariano

Crocchette di quinoa con crema di topinambur
e verdure marinate

*

Risotto alla zucca con fonduta di formaggio delle Valli

*

Tortino al cioccolato
con gelato alla vaniglia e salsa all'arancio

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

Bocconcini di tonno marinato alla soia e sesamo
con salsa al mango e cetrioli marinato al Gin

*

Fregola sarda con frutti di mare e crostacei

*

Ricciola con purea di patate all'aglio, salsa al prezzemolo

*

Mousse al cioccolato con salsa alla vaniglia

Proposta 2

Tartare di vitello avvolto in alga nori con salsa huancaína

*

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cinghiale

*

Controfiletto di manzo c.b.t

con salsa al vino rosso e purea di sedano rapa e patate

*

Sfera all'arancia con salsa al Grand Marnier

Proposta 3

Antipasti misti al centro tavola

(salumi misti, tartare di manzo, calamaretti fritti,
insalata di polpo e polpettine di lenticchie)

*

Risotto alla parmigiana

con filetto di pesce persico al burro e salvia

*

Ganascino di maiale alla birra con i suoi contorni

*

Tartelletta di pasta frolla al limone con salsa alle fragole