

Antipasti

Terrina di gambero argentino e avocado
con ricordo di guacamole

Fr. 26.–

“Sar-de in Saor”

Fr. 24.–

Petto di quaglia ripieno
e un freddo chutney di albicocche

Fr. 26.–

Carpaccio di controfiletto di manzo affumicato
con gelato all'aglio orsino e pane croccante

Fr. 26.–

✓ Piselli, curcuma e caprino

Fr. 23.–

Tartare come antipasto

Branzino
con panzanella toscana

Fr. 24.–



“Ceviche” di lucioperca,
mele verdi e sedano al Gin Bisbino

Fr. 26.–

Tonno
con panzerotto all'acciuga e mozzarella,
pesto alla genovese

Fr. 26.–

Cannolo
con fassona marinata al Merlot, rucola e grana

Fr. 26.–



Caponatina e panella

Fr. 24.–

Primi Piatti

½ porzione / porzione

Tortellini sbaigliati

Fr. 20.– / Fr. 24.–



Filetti di triglia
con salsa al finocchio e zafferano

Fr. 38.–

Tagliatelle alla cipolla
con la nostra luganighetta e favette

Fr. 20.– / Fr. 24.–

Lucioperca
con salsa alle spugnone

Fr. 38.–

✓ Risotto agli asparagi verdi, pomodorini e basilico

Fr. 25.–

Sembra un cocktail di gamberi

Fr. 38.–

Paccheri aglio, prezzemolo e cozze
con crema di pomodoro alla marinara

Fr. 21.– / Fr. 25.–

Involtino di manzo croccante
con insalata di cavolo rosso
e maionese all'aceto balsamico

Fr. 38.–

Gnocchi all'aglio orsino
con cannolicchi

Fr. 26.–

Tataki d'agnello
con pak-choi al sesamo e salsa teriyaki

Fr. 38.–

Lasagnetta al ragù d'anatra e crema di piselli

Fr. 25.–



Mosaico di asparagi
con tuorlo d'uovo impanato e salsa al vino bianco

Fr. 30.–



Fairtrade



Piatto vegetariano

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



I classici del Canvetto

Tartare di manzo "Canvetto" (150 g)	Fr. 34.–
Rognone di vitello c.b.t, <i>rösti di patate croccante e gelato alla senape</i>	Fr. 38.–
Cervella di vitello impanato <i>con indivia riccia all'aceto nostrano e maionese al capperi</i>	Fr. 34.–
Fritto misto di mare <i>con zucchine croccanti</i>	Fr. 40.–
Porzione di patate novelle o verdure	Fr. 4.–

Dolci

L'incluso!	Fr. 10.–
Crème brûlée alla salvia <i>con gelato allo zafferano</i>	Fr. 12.–
 Brownie al cioccolato Stella <i>con cremoso al limone e salsa al lampone</i>	Fr. 12.–
Sfoglia <i>con insalata di fragole all'arancia e crema chantilly</i>	Fr. 12.–
 La Piña Colada	Fr. 12.–
I gelati ed i sorbetti... <i>li facciamo noi</i>	Fr. 3.50

Pane, gelati e dolci sono di nostra produzione

Provenienza della carne

CH/IT: manzo, maiale, vitello
FR: quaglia, anatra
IRL/AUS: agnello*

Provenienza del pesce

PH: tonno
IT: triglia, sarde
FAO 41: calamari
ARG: code di gambero
NL: cannolicchi, lucioperca

CH/IT: lucioperca
MA: polpo
SP/IT: cozze
GR: branzino

Altro:

CH: pane

**Può essere stata prodotta con sostanze non ormonali come gli antibiotici, per aumentare le prestazioni degli animali.
Alcune provenienze possono cambiare a dipendenza della fornitura.
Alcuni prodotti possono essere abbattuti a -18°C per questioni di igiene e di conservazione.*



Fairtrade



Piatto vegetariano

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