

Antipasti

Terrina di gambero argentino e avocado
con ricordo di guacamole

Fr. 26.–

Calamaro spadellato
con dripping di datterino giallo

Fr. 25.–

 "Alle voliere"

Fr. 26.–

Carpaccio di manzo da noi affumicato
con purea di melanzane al limone

Fr. 26.–

✓ Piselli, curcuma e caprino

Fr. 23.–

Tartare come antipasto

Orata
con panzanella toscana

Fr. 24.–

 Ricciola in cocktail

Fr. 26.–

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

Fr. 26.–

Cannoli di fassona
con crema di peperone in agrodolce

Fr. 26.–

✓ Caponatina e panella

Fr. 24.–

Primi Piatti

½ porzione / porzione

Gnocchi di patate
con guazzetto di moscardini
leggermente piccante

Fr. 20.– / Fr. 24.–

Tagliatelle di pasta fresca
con la nostra luganighetta
e pesto di rucola

Fr. 20.– / Fr. 24.–

Risotto al lime, gambero e ostrica

Fr. 25.–

✓ Tortellacci di ricotta di bufala
con scorzetta di limone
su crema di pomodoro

Fr. 21.– / Fr. 25.–

Tagliolini neri
con cannolicchi, aglio e prezzemolo

Fr. 26.–

Spaghetti alla chitarra
con pancetta di vitello
e salsa alla carbonara

Fr. 21.– / Fr. 24.–

Secondi Piatti

Ricciola scottata
con gazpacho di pomodoro

Fr. 38.–

Scaloppa di orata rosa
con hummus al pomodoro secco

Fr. 38.–

Tentacolo di polpo
con zucchine in scapece

Fr. 38.–

Arrosticini di controfiletto di manzo
con "Chimichurri"

Fr. 40.–

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

Fr. 38.–

✓ La frisella del KmZaro
con mozzarella di bufala e verdure estive

Fr. 32.–



I classici del Canvetto

Tartare di manzo "Canvetto" (150 g)	Fr. 34.–
Carpaccio di 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. 42.–
Porzione di patate novelle o verdure	Fr. 4.–

Dolci

L'incluso!	Fr. 10.–
 Crème brûlée alla menta <i>con gelato al cioccolato fondente Stella</i>	Fr. 12.–
Babà <i>con crema chantilly e albicocca</i>	Fr. 12.–
Sfoglia <i>con insalata di fragole e crema al mascarpone</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 e pollo
ARG: manzo
IRL/AUS: agnello*

Provenienza del pesce

PH: tonno
MA: polpo
FAO 51: moscardini
ARG: code di gambero
NL: cannolicchi, lucioperca

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.



Piatto vegetariano.



Fairtrade



Parco del Piano di Magadino

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