

## *Proposte menu autunno e 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](http://www.f-diamante.ch)), un'impresa sociale a favore dell'inclusione.

I menu banchetti si intendono per un numero minimo di 10 persone.

La scelta del menu, unico per tutto il tavolo, ed il numero esatto dei partecipanti devono essere comunicati almeno una settimana prima dell'evento.

Qualora non optiate per il pacchetto bevande in aggiunta al banchetto, potrete scegliere i vini dalla nostra carta.

I nostri prezzi sono IVA inclusa, potete pagare il banchetto in contanti, tramite carta di credito o fattura saldabile entro 30 giorni.

La nostra gerente e il nostro chef sono a vostra completa disposizione per discutere modifiche, aggiunte ed esigenze particolari.

Non esitate a contattarci.

Nell'attesa di una vostra conferma Vi porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Il Team del Canvetto Luganese

# Menu da CHF 50.-

## Proposta 1

Insalata mista con büscion, semi misti e crostini di pane

\*

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia

\*

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

Baccalà mantecato con polenta morbida

\*

Fusilli con cime di rapa, pomodoro secco e acciughe

\*

Bavarese al cioccolato con coulis di lampone

## Menu vegetariano

Sformatino di funghi con fonduta di formaggi ticinesi

\*

Ravioli di ricotta e limone con crema di pomodoro

\*

Tiramisù al bicchiere

**Con un'aggiunta di CHF 15.- a persona, sono inclusi:  
vino della casa (1 bottiglia ogni 3 persone)  
acqua minerale e caffè.**

## Menu da CHF 62.-

### Proposta 1

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

\*

Turbante di branzino 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

\*

Punta di vitello al rosmarino con purea di patate  
e macedonia di verdura

\*

Semifreddo al caffè Incluso

### Proposta 3

Medaglioni di salmone all'aneto con crema di spinaci  
e salsa al vino bianco

\*

Aletta di manzo al Merlot con polenta morbida

\*

Sfogliatina con crema al mascarpone e frutti di bosco

### Menu vegetariano

Crocchette di quinoa con crema di topinambur  
e verdure marinate

\*

Polenta e funghi, tuorlo impanato e fonduta

\*

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

Con un'aggiunta di CHF 15.- a persona, sono inclusi:  
vino della casa (1 bottiglia ogni 3 persone)  
acqua minerale e caffè.

# Menu da CHF 70.-

## Proposta 1

Tataki di tonno con guacamole e chips di polenta

\*

Fregola sarda con frutti di mare e crostacei

\*

Salmon di Lostalio, con purea di patate al prezzemolo e salsa al vino bianco

\*

Mousse al cioccolato con salsa alla vaniglia

## Proposta 2

Terrina di faraona con chutney all'ananas e pan brioche

\*

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cinghiale

\*

Controfiletto di manzo c.b.t con salsa pepe verde e purea di sedano rapa e patate

\*

Sfera all'arancia con salsa al Grand Marnier

## Proposta 3

Antipasto misto al centro tavola  
(salumi e formaggi, tartare di manzo del Canvetto, piccola frittura di calamari, polpettine di lenticchie con salsa allo yogurt e insalata di polpo e patate)

\*

Risotto alla barbabietola con erborinato ticinese

\*

Ganascino di maiale al vino bianco con purea di patate e carote brasate

\*

Tartelletta di pasta frolla al limone con salsa alle fragole

**Con un'aggiunta di CHF 15.- a persona, sono inclusi:  
vino della casa (1 bottiglia ogni 3 persone)  
acqua minerale e caffè.**