

Antipasti

Code di gambero <i>con castagne al cognac e bisque d'astice</i>	Fr. 26.–
Zucca confit vanigliata <i>con baccalà mantecato e mostarda di ciliegie</i>	Fr. 25.–
Petto d'anatra c.b.t. <i>con gelato al foie-gras e fichi al porto</i>	Fr. 26.–
Crocchette di pollo di Gudo <i>con crema di porcini e lardo toscano</i>	Fr. 26.–
✓ Tortino di ricotta di capra <i>con radicchio e aria di nocciola piemontese</i>	Fr. 23.–

Tartare come antipasto

Orata, <i>barbabietola e yogurt</i>	Fr. 24.–
 Ricciola in cocktail	Fr. 26.–
Tonno <i>con mousse di büscion e rosette di cavolfiore al burro</i>	Fr. 26.–
Fassona <i>con hummus di ceci e panella croccante</i>	Fr. 26.–
✓ Sedano rapa al sale <i>con erborinato di bufala</i>	Fr. 24.–

Primi Piatti

½ porzione / porzione

Gnocchi di patate <i>con guazzetto di moscardini leggermente piccante</i>	Fr. 20.– / Fr. 24.–
Tagliatelle di pasta fresca <i>con la nostra luganighetta e cime di rapa</i>	Fr. 20.– / Fr. 24.–
Risotto alla zucca <i>con ragù di cinghiale</i>	Fr. 25.–
✓ Tortellacci di porcini <i>con salsa all'aglio nero</i>	Fr. 21.– / Fr. 25.–
Tagliolini alle cozze <i>con brodetto di formaggio affumicato</i>	Fr. 22.– / Fr. 26.–
Spaghetti alla chitarra <i>con pancetta di vitello e salsa alla carbonara</i>	Fr. 24.–

Secondi Piatti

Scaloppa di storione in olio cottura <i>con cavolo nero ripassato e salsa al vino bianco</i>	Fr. 40.–
Medaglioni di ricciola bardati <i>con pancetta nostrana, il loro fondo di cottura e patata mantecata</i>	Fr. 38.–
Tentacolo di polpo al curry <i>con crema di riso venere</i>	Fr. 38.–
Guancetta di maiale della Turgovia <i>brasata alla Caverghesa (RudBir), con polenta</i>	Fr. 38.–
Suprema di quaglia ripiena <i>con purea di patate e topinambur</i>	Fr. 38.–
✓ Patata fondente, <i>crema di porcini, fonduta di Gruyère e tuorlo croccante</i>	Fr. 32.–



I classici del Canvetto

Tartare di manzo "Canvetto" (150 g)

Fr. 34.–

Carpaccio di rognone di vitello c.b.t.,
rösti di patate croccante e gelato alla senape

Fr. 38.–

Cervella di vitello impanato
*con indivia riccia all'aceto nostrano
e maionese al capperi*

Fr. 34.–

Fritto misto di mare
con zucchine croccanti

Fr. 42.–

Porzione di patate novelle o verdure

Fr. 4.–

Dolci

L'incluso!

Fr. 10.–

Crème brûlée alla castagna
con gelato alla panna

Fr. 12.–



Pistacchio, cioccolato e caramello salato

Fr. 12.–

Crema inglese al Ratafià
con cantucci toscani

Fr. 12.–

Crostatina di pasta frolla, zucca e cannella

Fr. 10.–



I gelati ed i sorbetti... *li facciamo noi*

Fr. 3.50

Pane, gelati e dolci sono di nostra produzione

Provenienza della carne

CH/IT: manzo, maiale, vitello e pollo
FR: quaglia e anatra
EU: cinghiale

Provenienza del pesce

PH: tonno
MA: polpo
FA051: moscardini
ARG: code di gambero
USA: astice

Altro:

CH: pane

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

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