

Antipasti

Code di gambero con zucca vanigliata e lardo toscano	Fr. 28.–
Capesante con crema all'uovo di Gudo e tartufo nero	Fr. 30.–
Petto d'anatra con gelato al foie gras, ananas e crumble al cacao	Fr. 30.–
Terrina di lingua di vitello con verdurine e salsa verde	Fr. 28.–
✓ Tortino di ricotta con radicchio tardivo e aria di nocciola tostata	Fr. 26.–

Tartare come antipasto


Ricciola dry aged con finocchi e pompelmo rosa	Fr. 30.–
Tonno con salsa teriyaki, alga nori e cavolfiore	Fr. 28.–
Cuore di wagyu svizzero alla senape antica e bagel	Fr. 28.–
Fassona con hummus di ceci e panella croccante	Fr. 30.–
✓ Sedano rapa al sale con erborinato di bufala e crostone di polenta	Fr. 26.–

Primi Piatti

½ porzione / porzione

Gnocchi di patate con crema di porri, stoccafisso e aglio nero	Fr. 24.– / Fr. 28.–
Raviolini di carne all'arrostato di vitello con il suo fondo e tartufo nero	Fr. 24.– / Fr. 28.–
Risotto allo zafferano con paté di midollo in gremolada	Fr. 30.–
Paccheri del pescatore	Fr. 30.–
✓ Gnudi di ricotta e spinaci alla salvia con fonduta di parmigiano vacche rosse	Fr. 24.– / Fr. 28.–
Tagliolini di pasta fresca con animelle di vitello e bisque d'astice	Fr. 24.– / Fr. 28.–

Secondi Piatti

Secreto della Turgovia con salsa alle mele e sedano rapa glassato	Fr. 42.–
Suprema di quaglia ripiena con purea di patate e topinambur	Fr. 42.–
Lucioperca alle erbe con salsa al pepe verde e patata dolce	Fr. 44.–
Calamaro ripieno con patate e salsiccia, cicoria ripassata alla romana	Fr. 40.–
 Dorso di branzino con salsa al vino bianco e purea di carote	Fr. 42.–
✓ Patata fondente, cipolla confit, fonduta di Gruyère, tuorlo croccante e tartufo nero	Fr. 38.–



I classici del Canvetto

Tartare di manzo "Canvetto" (150 g)	Fr. 38.–
Trifolato di rognone alla senape antica, <i>purea di patate</i>	Fr. 38.–
Cervella di vitello impanate <i>con indivia riccia all'aceto nostrano e maionese al capperi</i>	Fr. 38.–
Fritto misto di mare <i>con zucchine croccanti</i>	Fr. 46.–
Porzione di patate novelle o verdure	Fr. 5.–

Dolci

L'incluso!	Fr. 12.–
 Crème brûlée al Rhum <i>con gelato al cioccolato Stella</i>	Fr. 12.–
 Pistacchio, cioccolato e caramello salato	Fr. 12.–
Tiramisù <i>con salsa all'amaretto</i>	Fr. 10.–
Crostatina di pasta frolla mandorlata <i>con cremoso al mandarino e cioccolato bianco</i>	Fr. 12.–
 I gelati ed i sorbetti... <i>li facciamo noi</i> (1 pallina)	Fr. 4.50

Le proposte del giorno:

Antipasto	Fr. 28.–
Primo	Fr. 28.–
Pescato del giorno (2 persone)	Fr. 42.–/Fr. 44.–

Provenienza della carne

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

Provenienza del pesce:

PH: tonno
FA027: stoccafisso
MA: polpo
FA041/27.7: calamari
FA051: moscardini
FR/IT: cozze
ARG: code di gambero
GR: branzino
USA/CDN: astice, capasanta
CH/IT: lucioperca

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.*

Pane, gelati e dolci sono di nostra produzione



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