

Antipasti

Code di gambero <i>con zucca vanigliata e lardo toscano</i>	Fr. 28.-	Ricciola dry aged <i>con finocchi e pompelmo rosa</i>	Fr. 30.-
Capesante <i>con crema all'uovo di Gudo e tartufo nero</i>	Fr. 30.-	Tonno <i>con salsa teriyaki, alga nori e cavolfiore</i>	Fr. 28.-
Petto d'anatra <i>con gelato al foie gras, ananas e crumble al cacao</i>	Fr. 30.-	Cuore di wagyu svizzero <i>alla senape antica e bagel</i>	Fr. 28.-
Terrina di lingua di vitello <i>con verdurine e salsa verde</i>	Fr. 28.-	Fassona <i>con hummus di ceci e panella croccante</i>	Fr. 30.-
✓ Tortino di ricotta <i>con radicchio tardivo e aria di nocciola tostata</i>	Fr. 26.-	✓ Sedano rapa al sale <i>con erborinato di bufala e crostone di polenta</i>	Fr. 26.-

Primi Piatti

½ porzione/porzione

Gnocchi di patate <i>con crema di porri, stoccafisso e aglio nero</i>	Fr. 24.- /Fr. 28.-	Secreto della Turgovia <i>con salsa alle mele e sedano rapa glassato</i>	Fr. 42.-
Raviolini di carne all'arrosto di vitello <i>con il suo fondo e tartufo nero</i>	Fr. 24.- /Fr. 28.-	Suprema di quaglia ripiena <i>con purea di patate e topinambur</i>	Fr. 42.-
Risotto allo zafferano <i>con paté di midollo in gremolada</i>	Fr. 30.-	Lucioperca alle erbe <i>con salsa al pepe verde e patata dolce</i>	Fr. 44.-
Paccheri del pescatore	Fr. 30.-	Calamaro ripieno <i>con patate e salsiccia, cicoria ripassata alla romana</i>	Fr. 40.-
✓ Gnudi di ricotta e spinaci alla salvia <i>con fonduta di parmigiano vacche rosse</i>	Fr. 24.-/Fr. 28.-	✓ Dorso di branzino <i>con salsa al vino bianco e purea di carote</i>	Fr. 42.-
Tagliolini di pasta fresca <i>con animelle di vitello e bisque d'astice</i>	Fr. 24.-/Fr. 28.-	✓ Patata fondente, cipolla confit, fonduta di Gruyère, tuorlo croccante e tartufo nero	Fr. 38.-

 Piatto vegetariano.

 Fairtrade

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. 38.–	Antipasto	Fr. 28.–
Trifolato di rognone alla senape antica, <i>purea di patate</i>	Fr. 38.–	Primo	Fr. 28.–
Cervella di vitello impanate <i>con indivia riccia all'aceto nostrano</i> <i>e maionese al cappero</i>	Fr. 38.–	Pescato del giorno (2 persone)	Fr. 42.–/Fr. 44.–
Fritto misto di mare <i>con zucchine croccanti</i>	Fr. 46.–		
Porzione di patate novelle o verdure	Fr. 5.–		

Dolci

L'incluso!	Fr. 12.–	Provenienza della carne CH/IT: manzo, maiale, vitello FR: quaglia e anatra
 Crème brûlée al Rhum <i>con gelato al cioccolato Stella</i>	Fr. 12.–	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
 Pistacchio, cioccolato e caramello salato	Fr. 12.–	
Tiramisù <i>con salsa all'amaretto</i>	Fr. 10.–	Altro: CH: pane
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	<i>Alcune provenienze possono cambiare a dipendenza della fornitura. Alcuni prodotti possono essere abbattuti a -18°C per questioni di igiene e di conservazione.</i>

Pane, gelati e dolci sono di nostra produzione