

Gentili Signore,  
Egregi Signori,  
Care e cari affezionati clienti,

vi ringraziamo sentitamente per la richiesta inoltrata al nostro **Canvetto Luganese**, ristorante gestito dalla Fondazione Diamante ([www.f-diamante.ch](http://www.f-diamante.ch)), un'impresa sociale che opera a favore dell'inclusione socio-lavorativa.

I menù presentati nelle pagine seguenti sono indirizzati a gruppi di almeno 10 persone e permettono di organizzare il vostro evento al meglio e secondo le vostre esigenze. Il menù prescelto si applica all'insieme dei partecipanti.

Oltre al menu è possibile scegliere la selezione di vini da abbinare alle diverse pietanze, definendoli anticipatamente per tutti i commensali a complemento dei piatti prescelti. Inoltre, è sempre possibile optare per i vini presenti nella nostra carta. In alternativa, proponiamo, con un supplemento di 20.- CHF a persona, vino da noi selezionato, acqua e caffè.

**A fini organizzativi, il numero di partecipanti deve essere comunicato almeno una settimana prima dell'evento. Alla conferma della prenotazione, chiediamo un acconto pari al 30% come indicato nell'offerta definitiva che vi sarà trasmessa. Questo ci permetterà di riservare l'insieme dei posti richiesti.**

**Se il numero di presenti al banchetto risulta inferiore al numero di posti prenotati, l'importo fatturato corrisponderà al 90% dell'offerta. In caso di annullamento dell'evento, l'acconto versato sarà trattenuto a copertura dei costi già sostenuti.**

Si ricorda che i nostri prezzi sono IVA inclusa ed il pagamento a saldo può essere effettuato in contanti, tramite carta di credito oppure eventualmente su fattura.

La responsabile del servizio e il nostro chef sono a vostra completa disposizione per discutere eventuali esigenze particolari o variazioni rispetto alle proposte sottopostevi.

Vi invitiamo a contattarci per qualsiasi informazione o necessità e, sperando di rispondere alle vostre esigenze e di potervi accogliere al Canvetto Luganese, vi porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Per il Canvetto Luganese



Florence Vassella  
Responsabile del servizio

## Menu da CHF 50.-

Con un aggiunta di CHF 20.- a persona, proponiamo:  
vino da noi selezionato (1 bottiglia ogni 3 persone),  
acqua e caffè

### Proposta 1

Insalata mista con büscion, semi misti e crostini di pane

\*

Ravioli di patate e rosmarino con ragù di salsiccia

\*

Mousse allo yogurt con salsa alla fragola

### Proposta 2

Tartare di manzo alla piemontese con mousse di parmigiano

\*

Risotto al pomodoro e basilico con mozzarella

\*

Bavarese al cocco e salsa all'ananas e Rhum

### Proposta 3

Tartare di salmone da noi affumicato con spuma al rafano

\*

Gnocchetti di patate al basilico con guazzetto di cozze

\*

Sorbetto all'ananas e rosmarino

### Menu vegetariano

Terrina di melanzane alla parmigiana

\*

Crespella di ricotta e limone con crema di zucchine

\*

Budino alla crema con salsa al cioccolato

## Menu da CHF 62.-

Con un aggiunta di CHF 20.- a persona, proponiamo:  
vino da noi selezionato (1 bottiglia ogni 3 persone),  
acqua e caffè

### Proposta 1

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia

\*

Controfiletto di manzo tiepido con salsa tartara

\*

Sfogliatina con crema al limone e salsa al cioccolato

### Proposta 2

Tartare di tonno con crema di mozzarella

\*

Filetto di branzino con salsa ai datterini gialli

\*

Insalata di frutta con gelato alla vaniglia

### Proposta 3

Insalatina di polpo alla ligure su crema di patate

\*

Suprema di pollo con salsa al limone su purea di carote allo zenzero

\*

Mousse al cioccolato Stella con salsa al lampone

### Menu vegetariano

Zucchine in scapece con tofu impanato e gelato al peperone

\*

Panzanella toscana con robiolina fresca

\*

Semifreddo con salsa al caffè l'incluso

## Menu da CHF 75.-

Con un aggiunta di CHF 20.- a persona, proponiamo:  
vino da noi selezionato (1 bottiglia ogni 3 persone),  
acqua e caffè

### Proposta 1

Tonno scottato ai semi di papavero con maionese alla soia

\*

Ravioli di branzino con salsa alla marinara

\*

Medaglione di salone di Lostalio con salsa allo yogurt ed erba cipollina

\*

Mousse al cioccolato con crema all'albicocca

### Proposta 2

Tartare di fassona con mousse di büscion e gnocco fritto

\*

Risotto allo zafferano con medaglione della nostra luganighetta

\*

Petto d'anatra all'arancia con purea di sedano rapa

\*

Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly ed insalatina di fragole

### Proposta 3

Antipasti misti 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)*

\*

Gnocchi di patate con zabaione di pomodoro e scorzette di limone

\*

Punta di vitello arrotolata con i suoi contorni

\*

Tortino al cioccolato