

Antipasti


Seppia <i>con spuma di piselli novelli, bottarga di muggine e salsa al nero</i>	Fr. 28.–
Capesante spadellate <i>con zuppetta di cocco al lemongras</i>	Fr. 30.–
“Cordon bleu” di vitello <i>con Alpe Ravina, insalatina di cavolo rosso e maionese alla senape</i>	Fr. 30.–
Terrina di lingua di vitello <i>con verdure e salsa verde</i>	Fr. 28.–
✓ Cannolo croccante <i>con mousse di büscion su crema di zucchine e menta</i>	Fr. 28.–

Primi Piatti


½ porzione / porzione

Gnocchi di patate <i>al pesto ligure rinforzato</i>	Fr. 24.– / Fr. 28.–
Ravioli di polpo al pomodoro <i>su crema morbida di patate</i>	Fr. 24.– / Fr. 28.–
Risotto <i>con crudo di manzo, rucola e fonduta di parmigiano vacche rosse</i>	Fr. 30.–
Paccheri del pescatore	Fr. 30.–
Gnudi di ricotta e spinaci alla salvia <i>con ragù leggero di faraona</i>	Fr. 24.– / Fr. 28.–
Tagliolini di pasta fresca <i>al burro di alici su crema di datterini gialli</i>	Fr. 24.– / Fr. 28.–

Tartare come antipasto

 Ricciola dry aged <i>al leche de tigre</i>	Fr. 30.–
Tonno da noi affumicato <i>con stracciatella, pomodoro condito e crescentina</i>	Fr. 28.–
Cuore di wagyu svizzero <i>alla senape antica e bagel</i>	Fr. 28.–
Fassona <i>con maionese alla rucola, cialda croccante di parmigiano e mandorla</i>	Fr. 30.–
✓ Melone con centrifugato di cetriolo <i>al Martini Dry e huancaína</i>	Fr. 28.–



Secondi Piatti

Secreto della Turgovia <i>con le nostre verdure marinate e salsa BBQ</i>	Fr. 42.–
L'agnello dell'Appenzello come una porchetta <i>con belga brasata</i>	Fr. 42.–
Insalata di mare cruda e cotta <i>su purea di fave fresche e zeste di limone</i>	Fr. 44.–
Calamaro ripieno <i>con patate e salsiccia, scarola ripassata alla romana</i>	Fr. 40.–
 Dorso di branzino <i>con salsa al vino bianco e purea di carote</i>	Fr. 42.–
✓ Sembra una melanzana alla parmigiana	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 capperò</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.–
 Cremoso al cioccolato <i>con lamponi su crumble di nocciola</i>	Fr. 12.–
Panna cotta alle pesche <i>con salsa all'amaretto</i>	Fr. 12.–
Semifreddo al cardamomo <i>e salsa alle ciliegie nere</i>	Fr. 10.–
Crostatina di pasta <i>con crema chantilly e macedonia di fragole</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.– p.p

Provenienza della carne

CH/IT: manzo, maiale, vitello, agnello
FR: faraona

Provenienza del pesce:

PH: tonno
MA: polpo, alici
FAO 41/27.7: calamari
FAO 51: moscardini
FAO 34: muggine
FR/IT: cozze, seppia, fasolare, gamberi
ARG: code di gambero
GR: branzino
JP: capasanta
DK: ricciola

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