Proposte menu banchetti autunno/inverno 2026-27

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), 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 CHF 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 richiestici.

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
FVassella
Florence Vassella
Responsabile del servizio

Valido dal 20 ottobre 2026

FD FONDAZIONE DIAMANTE

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 ricotta e spinaci al burro e salvia

*

Semifreddo alla crema con salsa all'arancio

Proposta 2

Tartare di manzo con scaglie di grana e insalata novella

*

Risotto alla zucca e fonduta di parmigiano

*

Panna cotta al caramello

Proposta 3

Baccalà mantecato con polenta morbida

*

Penne con cime di rapa, pomodoro secco e acciughe

*

Bavarese al cioccolato con coulis di lampone

Menu vegetariano

Sformatino di funghi con fonduta di formaggi ticinesi

*

Ravioli di ricotta e limone con crema di pomodoro

*

Tiramisù al bicchiere

Canvetto Luganese

FD FONDAZIONE DIAMANTE



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

Crema di zucca Mantovana
con code di gambero e salsa alla mostarda di frutta

*

Turbante di branzino
con guazzetto di calamari su purea di broccoli

*

Mousse di castagne con salsa al cioccolato amaro

Proposta 2

Crocchette di vitello con crema ai funghi e salsa alla panna

*

Ganascino di maiale al vino bianco
con purea di patate e carote brasate

*

Semifreddo al caffè Incluso

Proposta 3

Medaglioni di salmone
con verdure alla soia e maionese al curry

*

Aletta di manzo al Merlot con polenta morbida

*

Sfogliatina con crema al cioccolato e frutti di bosco

Menu vegetariano

Crocchette di quinoa
con crema di topinambur e verdurine marinate

*

Polenta e funghi, tuorlo impanato e fonduta

*

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia e salsa all'arancio

FONDAZIONE DIAMANTE

Canvetto Luganese

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

Tataki di tonno con patate alla spirulina

*

Fregola sarda con frutti di mare e crostacei

*

Salmone di Lostallo
con purea di patate al prezzemolo e salsa al vino bianco

*

Mousse al cioccolato con salsa alla vaniglia

Proposta 2

Bocconcini di petto d'anatra spadellati
con ananas al kirsch e salsa cumberland

*

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cinghiale

*

Controfiletto di manzo c.b.t
con salsa pepe verde e purea di sedano rapa e patate

*

Sfera all'arancia con salsa al Grand Marnier

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)

*

Risotto alla barbabietola con erborinato ticinese

*

Punta di vitello arrotolata
con purea di patate e macedonia di verdura

*

Tartelletta di pasta frolla al limone con salsa alle fragole

Canvetto Luganese

FD FONDAZIONE DIAMANTE