Canvetto Luganese

Antipasti

Tentacolo di polpo marinato all'aceto di vino rosso
con mazamorra e rapanello Fr. 28.–

Code di gambero rosso crudo
con brodetto di funghi porcini, tofu ticinese e tartufo nero Fr. 30.–

Crocchetta di faraona "Alle voliere di Gudo"
con crema di patata e topinambur Fr. 28.–

Controfiletto di manzo scottato *con carpaccio di fichi,*
mousse di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e nocciole tostate Fr. 30.–

Zucca affumicata, *pera al vino rosso e gelato all'erborinato di bufala* Fr. 28.–

Tartare come antipasto

Ricciola dry aged *al leche de tigre* Fr. 30.–

Radice di prezzemolo *con insalata di granciporro e maionese ai porcini* Fr. 30.–

Cuore di wagyu svizzero *con insalatina di baby lattuga e salsa caesar* Fr. 28.–

Capriolo *con carpaccio di sedano rapa e riduzione al tamarindo*
e tuorlo croccante Fr. 30.–

Cavolfiore *con salsa allo yogurt, curcuma e tartufo nero* Fr. 26.–

Piatto vegetariano. **Fairtrade**

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

Canvetto Luganese

Primi Piatti

	½ porzione / porzione
Risotto Acquerello mantecato al burro d'arachidi *con carpaccio di branzino al lime*	Fr. 28.–
Ravioli di merluzzo in umido al pomodoro *con salsa di cipolle*	Fr. 24.–/28.–
Gnocchetti di patate e barbabietole *con salsa di noci alla ligure*	Fr. 24.–/28.–
Scialatielli del pescatore	Fr. 30.–
Girella di coda di bue alla vaccinara	Fr. 28.–
Tagliatelle di pasta fresca...	Fr. 24.–/28.–

Piatto vegetariano. **Fairtrade**

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

Secondi Piatti

Scaloppa di salmone di Lostallo *con salsa kefir ed estratto di caffè verde*	Fr. 42.–
Pancia di maiale in dolce cottura *con cavolo rosso brasato e salsa alle mele*	Fr. 42.–
Coscia di pollo di Gudo senz'osso alla finanziera *su purea di patate dolci affumicate*	Fr. 42.–
Medaglione di rana pescatrice bardato con pancetta nostrana *su crema di riso allo zafferano e salsa al vino rosso*	Fr. 44.–
Corba rossa del Gargano *con salsa leggera al curry verde e patata mantecata all'olio EVO*	Fr. 42.–
Tarte Tatin di indivia belga *con tomino caldo*	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.–
Trifolato di rognone alla senape antica, *purea di patate*	Fr. 38.–
Cervella di vitello impanate *con indivia riccia all’aceto nostrano e maionese al cappero*	Fr. 38.–
Fritto misto di mare *con zucchine croccanti*	Fr. 46.–
Porzione di patate novelle o verdure	Fr. 5.–

Le proposte del giorno:

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

Piatto vegetariano. **Fairtrade**

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

Dolci

L'incluso!	Fr. 12.–
Torta al cioccolato *con sorbetto all'arancia*	Fr. 12.–
Pavlova *con castagne e salsa al cioccolato*	Fr. 12.–
Crème brûlée all'aglio nero *con gelato allo zafferano*	Fr. 12.–
"Tiramisù" *al formaggio fresco di capra e camomilla*	Fr. 10.–
I gelati e i sorbetti… *li facciamo noi* (1 pallina)	Fr. 4.50

Pane, gelati e dolci sono di nostra produzione

Provenienza del pesce:
FR: granciporro
MA: polpo, acciughe
CH: salmone
FAO 27: rana pescatrice e merluzzo
FAO 41: calamari
FAO 51: moscardini
IT: cozze, gamberi, corba
ARG: code di gambero
DK: ricciola
GR: branzino

Provenienza della carne
CH/IT: manzo, maiale, vitello, faraona, pollo
AT: capriolo

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.

Piatto vegetariano. **Fairtrade**

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