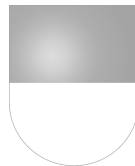




La Carta



Via Sonvico 23 – 6952 Canobbio

Tel. +4191/930.87.16

www.canvetto.ch

info@canvetto.ch



Gli Antipasti

Saucisse valaisanne	Chi. 12.-
Piatto misto vallesano	Chi. 16.-
Carne secca vallesana	Chi. 17.-
Polentina “Cöncia”	Chi. 10.-
Tagliere di formaggi misti	Chi. 22.-

Le Insalate

Insalata verde	Chi. 6.-
Insalata mista	Chi. 8.-
Insalata di pomodori con cipolle	Chi. 7.-

I Primi

Pizzoccheri	Chf. 20.-
Ravioli di castagne al burro con bacon e glassa al balsamico	Chf. 20.-
Risotto con luganighetta (minimo 2 persone)	Chf. 20.-pp
Gnocchi alla crema di tartufo	Chf. 20.-
Maccheroncini alla friburghese	Chf. 20.-

Les Croûtes au fromage :

	Piccola / Grande
Formaggi	Chf. 13.- / 18.-
Formaggio e prosciutto	Chf. 15.- / 20.-
Formaggio, prosciutto e uovo	Chf. 16.- / 21.-
Formaggio e porcini	Chf. 19.- / 24.-



I Piatti dei bimbi

Pasta al pomodoro o aurora

Chi. 12.-

Fettina ai ferri con patatine fritte

Chi. 15.-

Croûtes al Formaggio Bimbi

Chi. 10.-

I Secondi

Charbonnade (minimo 2 persone)	Chf.43.- p.p
Chinoise tagliata a coltello (manzo cavallo cervo)	Chf. 39.-p.p
Filetto di cavallo al blu del Ticino	Chf 38.-
Tartare di manzo	Chf 38.-
Château Valais	Chf. 38.-
Reale di manzo su ardesia con patate e fagiolini verdi	Chf. 38.-
Brasato con polenta	Chf. 26
Tartare di cervo	Chf. 38.-

Provenienza delle carni:

Manzo: arg, ch, bra Maiale e Vitello: ch

Agnello: nz ,aut Cavallo: can, usa Cervo: tk,nz

Volatili : I / CH

I Dolci

Tortino di cioccolato con amarene	Chi. 10.-
Meringhe alla doppia panna della Gruyères e fragole	Chi. 10.-
Crumble di mele con gelato alla vaniglia	Chi. 10.-
Vermicelles	Chi. 10.-
Mousse al cioccolato e pere sciroppate	Chi. 9.-
Semifreddo al mascarpone con coulis di lamponi	Chi. 9.-

I SORBETTI (produzione artigianale) : 9.-

Albicocca con Abricotine
Uva e grappa nostrana
Pompelmo e Campari
Limone e Vodka
Mela e calvados
Pere e Williamine

GELATI / AFFOGATI (produzione artigianale) : 9.-

Cioccolato e Baileys
Noce e Nocino
Vaniglia e Caffè



Le specialità Vallesane e Friborghesi

Raclettes (a discrezione) Chf. 32.- (da ottobre ad aprile)

Degusterete 3 formaggi scelti tra quelli prodotti nelle alpi vallesane. Sono formaggi a latte crudo (non pastorizzato), come da tradizione vallesana, per mantenere al meglio il gusto.

Per servire e mangiare la raclette, bisogna prendere il tempo necessario, senza fretta, così da gustare e godere appieno dei profumi e dei sapori di questo piatto.

Fondues (250 gr.)

Moitié-moitié

Chf. 25.-

Suppl. (100gr)

Chf. 11.-

Vacherin

Chf. 26.-

Chf. 12.-

Vacherin tradizionale con acqua

Chf. 26.-

Chf. 12.-

Tomates

Chf. 26.-

Chf. 12.-

ai Porcini

Chf. 28.-

Chf. 13.-

aux Echalottes (scalogno)

Chf. 26.-

Chf. 12.-



I Menù :

Vallesano chi. 48.-

Piatto misto Vallesano

Raclette (a discrezione)

Sorbetto albicocca/abricotine

Friborghese chi. 46.-

Piatto d'affettato misto

Fondue (250 gr.)

Meringhe alla doppia panna

Château a chi. 50.-

Affettato misto

Entrecôte di manzo Chateau Valais

Sorbetto a scelta