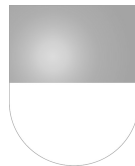




La Carta



Via Sonvico 23 – 6952 Canobbio

Tel. +4191/930.87.16

www.canvetto.ch

info@canvetto.ch



Gli Antipasti

Saucisse valaisanne	Chf. 12.-
Piatto misto vallesano	Chf. 16.-
Carne secca vallesana	Chf. 17.-
Sformato di radicchio con fonduta al parmigiano	Chf. 14.-
Polentina “Cöncia”	Chf. 10.-
Tagliere di formaggi misti	Chf. 22.-

Le Insalate

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

I Primi

Pizzoccheri	Chf. 20.-
Ravioli di zucca al burro e salvia	Chf. 18.-
Maccheroncini alla friburghese	Chf. 18.-
Gnocchi con salsa alle noci	Chf. 18.-
Risotto ai mirtili e blue del Ticino (minimo 2 persone)	Chf. 18.-pp

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)	Chi. 43.-
Filetto di cavallo ai funghi porcini	Chi 38.-
Tartare di manzo	Chi 38.-
Château Valais	Chi. 38.-
Reale di manzo su ardesia con patate e fagiolini verdi	Chi. 38.-

Provenienza delle carni:

manzo: arg, ch, bra maiale e vitello: ch

agnello: nz ,aut cavallo: can, usa

Volatili : I / CH

I Dolci

Crumble di mele con gelato alla vaniglia	Chi. 9.-
Meringhe alla doppia panna della Gruyères e fragole	Chi. 10.-
Fondente al cioccolato	Chi. 10.-
Semifreddo alle arance e Grand Marnier	Chi. 9.-
Vermicelles di castagne	Chi. 9.-

I SORBETTI (produzione artigianale) : 9.-

Albicocca con Abricotine
Uva e grappa nostrana
Pompelmo e Campari
Limone e Vodka
Melone e Porto
Pere e Williamine

GELATI / AFFOGATI (produzione artigianale) : 9.-

Cioccolato e Baileys
Nocciola Whisky
Vaniglia caffè
Amarena e Kirsh



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.-

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