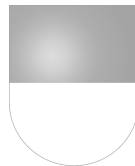




# La Carta



Via Sonvico 23 – 6952 Canobbio

Tel. +4191/930.87.16

[www.canvetto.ch](http://www.canvetto.ch)

[info@canvetto.ch](mailto:info@canvetto.ch)



## **Gli Antipasti**

<b>Saucisse valaisanne</b>	<b>Chi. 12.-</b>
<b>Piatto misto vallesano</b>	<b>Chi. 16.-</b>
<b>Carne secca vallesana</b>	<b>Chi. 17.-</b>
<b>Crumble salato con verdure, Buscion di capra e glassa al balsamico</b>	<b>Chi. 14.-</b>
<b>Tagliere di formaggi misti</b>	<b>Chi. 22.-</b>

## **Le Insalate**

<b>Insalata verde</b>	<b>Chi. 6.-</b>
<b>Insalata mista</b>	<b>Chi. 8.-</b>
<b>Insalata di pomodori con cipolle</b>	<b>Chi. 7.-</b>

## **I Primi**

<b>Pizzoccheri</b>	<b>Chf. 20.-</b>
<b>Agnolotti di carne al ginepro e cognac</b>	<b>Chf. 20.-</b>
<b>Maccheroncini alla friburghese</b>	<b>Chf. 20.-</b>
<b>Gnocchi con Teo e pere</b>	<b>Chf. 20.-</b>
<b>Risotto alla birra e speck (minimo 2 persone)</b>	<b>Chf. 20.-pp</b>

## **Les Croûtes au fromage :**

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



## **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

<b>Charbonnade (minimo 2 persone)</b>	<b>Chi. 43.-</b>
<b>Filetto di cavallo alla grappa con uvetta e pinoli</b>	<b>Chi 38.-</b>
<b>Tartare di manzo</b>	<b>Chi 38.-</b>
<b>Château Valais</b>	<b>Chi. 38.-</b>
<b>Reale di manzo su ardesia con patate e fagiolini verdi</b>	<b>Chi. 38.-</b>
<b>Chinoise tagliata a coltello (manzo cavallo cervo)</b>	<b>Chi. 39.p.p.</b>
<b>Tartare di cervo</b>	<b>Chi. 38.-</b>

## 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**

<b>Crumble di mele con gelato alla vaniglia</b>	<b>Chf. 9.-</b>
<b>Meringhe alla doppia panna della Gruyères e fragole</b>	<b>Chf. 10.-</b>
<b>Mousse di cioccolato con riduzione al whiskey</b>	<b>Chf. 9.-</b>
<b>Semifreddo alle arance e Grand Marnier</b>	<b>Chf. 9.-</b>
<b>Panna cotta con amarene</b>	<b>Chf. 9.-</b>

## **I SORBETTI (produzione artigianale) : 9.-**

**Albicocca con Abricoline**  
**Uva e grappa nostrana**  
**Pompelmo e Campari**  
**Limone e Vodka**  
**Melone e Porto**  
**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.-

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.-

### Suppl. (100gr)



## **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**