

# CANTINETTA BALMELLI

## 1912

### I menu della Cantinetta dell'inverno 2025

Questi menu vengono serviti per tavolate a partire da otto commensali.

#### Menu 1

Finto Foie Gras con chutney di mele e cipolle, servito con pan Brioche artigianale

\*\*\*\*\*

Ravioli di zucca e ricotta del Faggio con fonduta di formaggio della val di Blenio

\*\*\*\*\*

Lombatina di cinghiale servito con salsa ai ribes e verdure glassate

\*\*\*\*\*

Sorbetto all'uva Fragola

#### Menu 2

Battuta di Manzetta Svizzera condita con olio extravergine e fior di sale e condimenti della Cantinetta

\*\*\*\*\*

Risotto Carnaroli ai carciofi Morellini con bocconcini di coda di bue brasata

\*\*\*\*\*

Magret d'anatra con purè di sedano rapa, carote glassate e salsa di cottura al Marsala

\*\*\*\*\*

Sorbetto al lampone

#### Menu 3

Uovo in camicia, di patate al tartufo Marzuolo e cialda croccante ai funghi

\*\*\*\*\*

Pici tirati a mano con ragù Etrusco Pepe valle Maggia e trucioli di Pecorino

\*\*\*\*\*

Arrosti di tenero Scamone svizzero Jalapeno dolci e cipolle rosse caramellate

\*\*\*\*\*

Sorbetto al mango e rum dei Caraibi

#### Menu 4

Polpo marinato agli agrumi con Humus di ceci all'olio di sesamo e yogurt nostrano

\*\*\*\*\*

Risotto Carnaroli agli asparagi, con battutina di gamberi rossi di Mazara al limone

\*\*\*\*\*

Trancio di Branzino del mar Tirreno, servito con verdure saltate in agrodolce

\*\*\*\*\*

Sorbetto al limone

Prezzi:

- Forfait aperitivo CHF 8.00 per persona con un calice di Prosecco e una sfiziosità dello Chef
- Forfait cena CHF 75.00 per persona con acqua minerale e caffè inclusi
- Vini scelti à la carte così come digestivi e altre bevande, a prezzi di listino.

