

CANTINETTA BALMELLI

1912

I menu della Cantinetta per gruppi

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

Menu 1

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

Entrecôte di manzetta svizzera allevata al
pascolo, accompagnata da patate novelle
arrosto ed indivia caramellata

Sorbetto al Mango con crumble vanigliato

Menu 2

Pici Senesi “cacio e pepe” con crema di
Pecorino stagionato e pepi esotici

Battuta di Manzetta Svizzera (150 gr.)
all’ olio extravergine e fior di sale
con i condimenti della Cantinetta

Fragrante tartelletta alla crema pasticcera
con frutti di bosco e il loro coulis

Menu 3

Risotto “Riserva San Massimo” alla zucca,
fonduta delle alpi, mantecatura al burro del
Gottardo e speziato con “polvere da sparo”

“Magret” d’anatra con riduzione di Porto e
ribes, puré di patate alla francese e verdura
di stagione glassata

Tiramisù tradizionale fatto in Cantinetta

Menu 4

Gnocchetti di patate al sugo di frutti di
mare leggermente piccante,
con basilico fresco

Trancio di Branzino del mar Tirreno, con
olive Anfosso, pachino arrostito e patate
novelle rosolate

Sorbetto al mandarino con crumble
profumato

*Personalizzazioni sono sempre possibili con lo Chef Alessandro.

Prezzi

- Forfait cena CHF 80.00 per persona con acqua minerale e caffè inclusi
- Vini scelti à la carte così come digestivi e altre bevande, a prezzi di listino

