

CANTINETTA BALMELLI

1912

I menu della Cantinetta dell'autunno/inverno 2024

Questi menu vengono serviti per piccoli gruppi a partire da 10 commensali.

Menu 1: Sapore d'Autunno

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

Raviolo al ripieno di arrosto d'anatra servito
su fonduta dell'alpe e salsa al Merlot

Entrecôte di Manzo con salsa al Merlot, purè
di patate alle erbe e carotine glassate

Sorbetto all'uva Fragola

Menu 2: Tradizione e sapori

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

Cantinetta

Risotto Carnaroli alla zucca Delica con crema di
Parmigiano e polvere di Liquirizia

Magret d'anatra con purè di sedano rapa, fichi
caramellati e salsa di cottura al Marsala

Sorbetto al limone

Menu 3: Profumi di Mare

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

Risotto Carnaroli al sugo di Triglie e salsa di
datterini arrostiti con olio al Basilico

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

Sorbetto al mandarino

Menu 4: Freschezza di Lago

Ballottina di Salmone in veste di erbe
aromatiche, con panna acida e Brioche

Gnocchetti al sugo di Lucio Perca in bianco
con battuto di prezzemolo e pomodorini

Filetto di Salmerino, servito con purè di
sedano rapa e verdure di stagione

Sorbetto alla mela verde

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

