

I menu della Cantinetta – Autunno 2025



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

Menu 1	Menu 2
<p>Finto Foie Gras con chutney di mele e cipolle, servito con pan Brioche artigianale ****</p> <p>Costolette di maiale cotte a bassa temperatura e nappate con il suo jus di cottura, servito con patate novelle al burro *****</p> <p>Bis di sorbetti artigianali con crumble alla vaniglia</p>	<p>Maltagliati ai trenta tuorli con ragù di cervo al coltello cotto lentamente *****</p> <p>Battuta di Manzetta Svizzera (150 gr.) all'olio extravergine e fior di sale con i condimenti della Cantinetta *****</p> <p>Tartelletta alla crema alla vaniglia con frutti di bosco e la loro salsa</p>
Menu 3	Menu 4 pesce
<p>Risotto Carnaroli riserva con Porcini e funghi nostrani al profumo di timo *****</p> <p>Tenero spezzatino di cervo brasato lentamente servito con polentina Taragna *****</p> <p>Bis di sorbetti artigianali con crumble alla vaniglia</p>	<p>Maccheroni Toscani al sugo di polpo alla Livornese con aglio, olio e peperoncino *****</p> <p>Trancio di Branzino all'isolana con olive, pomodorini arrostiti e patate novelle *****</p> <p>Cre moso al limone con salsa ai frutti di bosco</p>

Prezzi:

- Forfait aperitivo CHF 8.00 per persona con un calice di Prosecco e una sfiziosità dello Chef
- Forfait cena (3 portate) 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.