

I menu della Cantinetta – Autunno/Inverno 2026

Questi menu vengono serviti per **piccoli gruppi da 10 commensali.**

Personalizzazioni sono sempre possibili con lo Chef Alessandro



Menu 1	Menu 2
<p>Finto Foie Gras con chutney di mele e cipolle, servito con pan Brioche artigianale</p> <p>*****</p> <p>Entrecôte di manzetta svizzera allevata al pascolo, accompagnata da patate novelle arrosto ed indivia caramellata</p> <p>*****</p> <p>Sorbetto al Mango con crumble vanigliato</p>	<p>Pici Senesi “cacio e pepe” con crema di Pecorino stagionato e pepi esotici</p> <p>*****</p> <p>Battuta di Manzetta Svizzera (150 gr.) all’ olio extravergine e fior di sale con i condimenti della Cantinetta</p> <p>*****</p> <p>Fragrante tartelletta alla crema pasticceria con frutti di bosco e il loro coulis</p>
Menu 3	Menu 4 pesce
<p>Risotto “Riserva San Massimo” alla zucca, fonduta delle alpi, mantecatura al burro del Gottardo e speziato con “polvere da sparo”</p> <p>*****</p> <p>“Magret” d’anatra con riduzione di Porto e ribes, puré di patate alla francese e verdura di stagione glassata</p> <p>*****</p> <p>Tiramisù tradizionale fatto in Cantinetta</p>	<p>Gnocchetti di patate al sugo di frutti di mare leggermente piccante, con basilico fresco</p> <p>*****</p> <p>Trancio di Branzino del mar Tirreno, con olive Anfosso, pachino arrostito e patate novelle rosolate</p> <p>*****</p> <p>Sorbetto di mandarino con crumble profumato</p>

Prezzi:

- 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.

Alfermatempo@cantinettabalmelli.ch – 091 980.38.38 www.cantinettabalmelli.ch

Gentilino, inverno 2026