

CANTINETTA BALMELLI

1912

I menu della Cantinetta della primavera 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 ricotta del Faggio e asparagi con fonduta di
formaggio della val di Blenio

Filetto di manzo arrosto,
patatine alle erbe e peperoni in agrodolce

Sorbetto al Mandarino

Menu 2

Battuta di Manzetta Svizzera
all'olio extravergine e fior di sale
con i condimenti della Cantinetta

Cremoso risotto Carnaroli
ai carciofi Morellini e dragoncello

Involtino di Faraona alle prugne,
carote glassate e scalogni brasati

Sorbetto al lampone

Menu 3

Uovo in camicia su crema di asparagi
e cialda croccante allo zafferano

Maltagliati con ragù Etrusco
Pepe valle Maggia e trucioli di Pecorino

Tenero Vitellone brasato
Millefoglie di patate e carciofi confit

Sorbetto al mango e rum dei Caraibi

Menu 4

Polpo marinato agli agrumi con Humus di
ceci con olio al Bergamotto e yogurt

Risotto Carnaroli al sugo di triglie
con olio profumato all'aglio Orsino

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.

