

I menu della Cantinetta – Autunno/Inverno 2025

Questi menu vengono serviti per **piccoli gruppi da 8 commensali.**



Menu 1	Menu 2
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	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 pasticceria con frutti di bosco e il loro coulis
Menu 3	Menu 4 pesce
Risotto “Riserva San Massimo” alla zucca, fonduta delle alpi, mantecatura al burro del Gottardo e speziato con “polvere da sparo” ***** Tenero spezzatino di cervo brasato lentamente, servito con polentina Taragna e verdura di stagione ***** Tiramisù tradizionale fatto in Cantinetta	Gnocchetti di patate al sugo di polpo alla Toscana, leggermente piccante, con basilico e olio EVO ***** Trancio di Branzino del mar Tirreno, con olive Anfosso, pachino arrostito e patate novelle ***** Cremoso al limone con salsa ai frutti di bosco

Prezzi:

- Forfait cena CHF 75.00 per persona con acqua minerale caffè inclusi
- Vini scelti à la carte così come digestivi e altre bevande, a prezzi di listino.