

CANTINETTA BALMELLI

1912

Il nostro menù è un viaggio che cambia con le stagioni, ispirato dai migliori prodotti del mercato. Valorizziamo i sapori locali e rispettiamo la stagionalità per offrirvi piatti autentici e freschi.

Proposta gastronomica dello Chef Alessandro Taddei (min. 2 persone)
Menu degustazione a quattro portate 72. -

ANTIPASTI

Finto Foie Gras con chutney di mele e cipolle, servito con pan Brioche artigianale 22. -

Crema di pomodori datterini, burrata, cetrioli in osmosi e crostini all'origano 20. -

Ballottina di Salmone di Lostallo alle erbe aromatiche, servita con quenelle di crème fraîche agli agrumi e uova di salmone Ikura 28. -

Insalatina gourmet con asparagi, mele verdi, julienne di carote, pomodori datterini noci, scaglie di Parmigiano 24 mesi e miele di Acacia 22. -

Pinzimonio di verdure dell'orto con vinaigrette e cremosa burrata Pugliese 18. -

Orologio dei formaggi in quattro stagionature con pan Brioche e chutney 18. -

I PRIMI PIATTI: PASTA FRESCA FATTA IN CASA E ALTRE SPECIALITÀ

La "sette veli"; lasagnetta di pasta fresca, ragù di manzetta e crema di Parmigiano 22. -

Risotto Carnaroli riserva ai funghi di Primavera ed erbe aromatiche del nostro orto 25. -

Ravioli di ricotta del Faggio e bietoline mantecati con burro del Gottardo al limone 24. -

Maltagliati Toscani all'uovo con salsa Etrusca agli ortaggi e scaglie di Pecorino 21. -

Prezzi in CHF, IVA inclusa



CANTINETTA BALMELLI

1912

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo svizzero (180gr) consigliata la cottura al sangue servito con millefoglie di patate e zucchine chiare all'olio evo 52. -

Involentino di faraona alle erbe ripiena di Spugnole, servita con verdure glassate 40. -

Tartarina di manzetta nostrana (150 gr) condita con olio extravergine italiano e fior di sale accompagnata dai condimenti della Cantinetta e pan Brioche 30. -

Vitello tonnato alla moda classica con soffice salsa al tonno e capperi di Pantelleria 36. -

Tentacolo di polpo tiepido, servito con Hummus di ceci allo yogurt Ticinese, pomodorini disidratati e asparagi al vapore all'olio evo 42. -

Contorni e insalate

Misticanza di stagione, verde o mista 8. -

Verdure al vapore 9. -

DESSERTS, SORBETTI & FORMAGGI

Orologio dei formaggi in quattro stagionature con pan Brioche e chutney 18. -

Crème brûlée all'infuso di fava Tonka con sorbetto al mango e rum dei Caraibi 14. -

Il nostro Tiramisù artigianale con biscuit senza glutine al caffè e Marsala 12. -

Cre moso al limone con salsa di frutti di bosco e crumble vanigliato 12. -

Gelati e sorbetti della gelateria 10.- (2 gusti)

Per esigenze alimentari e domande sugli allergeni, rivolgetevi ai collaboratori in sala.

Provenienza della carne / pesce CH / IT / FR / A / NZ

Maggio 2025

