

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 d'Inizio Primavera di 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 CHF 22.-

Tartarina di manzetta nostrana (150 gr) condita con olio extravergine italiano e fior di sale accompagnata dai condimenti della Cantinetta e Pan Brioche CHF 29.-

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

Insalatina gourmet con asparagi, mele verdi, julienne di carote, pomodori datterini noci, scaglie di pecorino stagionato e miele di Acacia CHF 20.-

Pinzimonio di verdura croccante con vinaigrette e cremosa burrata Pugliese CHF 18.-

Orologio dei formaggi in quattro stagionature con Pan Brioche e chutney CHF 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 CHF 22.-

Ravioli di ricotta del Faggio agli asparagi, burro alle erbe e pomodorini arrostiti CHF 24.-

Maltagliati Toscani all'uovo con salsa Etrusca agli ortaggi e scaglie di Pecorino CHF 22.-

Crema fredda di pomodori datterini, crudo di gamberi rossi di Sicilia e burrata CHF 28.-

Risotto Camaroli all'aglio Orsino, acciughe del Cantabrico e crema di mozzarella CHF 26.-



CANTINETTA BALMELLI

1912

SECONDI PIATTI

Tenero vitellone svizzero brasato lentamente e nappato con il suo jus di cottura, servito con millefoglie di patate, carciofi confit e la loro crema CHF 42. –

Involtino di Faraona ripiena di spugnole e asparago con varietà di carotine glassate al burro e scalogni brasati all'aceto balsamico CHF 42.-

Filetto di manzo (180gr) consigliata la cottura al sangue
Servito con formaggio blu di capra ticinese, bacon croccante e patate novelle 52 CHF –

Tentacolo di Polpo tiepido, servito con Hummus di ceci allo yogurt Ticinese pomodorini disidratati e asparagi al vapore CHF 42.-

Pesce del giorno (secondo disponibilità) CHF 45/50. -

Contorni e insalate

Misticanza di stagione, verde o mista CHF 6.- / 8.-

Patate novelle, verdure al vapore CHF 7.50.-

DESSERTS, SORBETTI & FORMAGGI

Mousse al cioccolato fondente con glassa alle noci e caramello al sale Maldon CHF 13.-

Crème brûlée all'infuso di fava Tonka e profumo d'arancia Navel CHF 13.-

Panna cotta alla Vaniglia e salsa tropicale con sorbetto al mango e Rum dei Caraibi CHF 14.-

Cre moso Tiramisù artigianale con biscuit al caffè senza glutine CHF 11.-

Gelati e Sorbetti della gelateria CHF 10.- (2 gusti)

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

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

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

Aprile 2025

