

# 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 22. -

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

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 pecorino stagionato e miele di Acacia 20. -

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

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

La "sette veli" di pasta fresca con ragù di spalla di manzetta e fonduta di Parmigiano 22. -

Ravioli di ricotta del Faggio agli asparagi con bocconcini di coda di bue brasata 25. -

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

Zuppetta fredda di pomodori datterini, crudo di gamberi rossi di Sicilia e burrata 30. -

Risotto Camaroli al sugo di Triglie, delicata crema all'aglio Orsino e peperoncino 28. -

Prezzi In CHF – IVA inclusa



# CANTINETTA BALMELLI

## 1912

### SECONDI PIATTI

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

Involtino di Faraona ripiena agli asparagi e morchelle servita con carotine glassate e scalogni brasati al balsamico 42. -

Filetto di manzo (180gr - consigliata la cottura al sangue), servito con blu di capra ticinese, bacon croccante e patate novelle 52. -

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

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

*Contorni e insalate*  
*Misticanza di stagione, verde o mista 6.- / 8. -*  
*Patate novelle, verdure al vapore 7.50.-*

### DESSERTS, SORBETTI & FORMAGGI

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

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

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

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

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

Orologio dei formaggi in quattro stagionature con Pain Brioche e chutney 16. -

*Per esigenze alimentari e domande sugli allergeni, rivolgetevi ai collaboratori in sala.*  
*Provenienza della carne / pesce CH / IT / FR*

*Marzo 2025*

