

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.

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 EVO italiano e sale della Camargue:

- Classica con senape di "Meaux" e Brioche 32.-
- Sfiziosa con blu di capra nostrano, noci e Brioche 34.-

Tapa Cantabrica con burrata, acciughe, peperone affumicato e olive "Anfosso" 26. –

Insalatina gourmet con misticanza, lamponi, carote julienne, finocchi croccanti e noci, dressing all'aceto di lampone, Parmigiano e olio EVO 20.-

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

AUTUNNO IN TAVOLA

Pregiato prosciutto affumicato di cinghiale accompagnato con insalatina di stagione, noci, fichi secchi e mirtilli 24.-

Maltagliati toscani con impasto ai trenta tuorli conditi con ragù di cervo al coltello 25.-

Crema di porcini e pane rustico valle Maggia con uovo della Capriasca in camicia e lamelle di tartufo nero 28.-

Tenero controfiletto di cervo con Jus ridotto "Fine Armagnac" e ribes, servito con purè di zucca Delica, castagne e verdure glassate 48.-

*Per esigenze alimentari particolari, rivolgersi al personale.
Origine della carne/pesce: CH/IT/FR/GR/HRV*



CANTINETTA BALMELLI

1912

I PRIMI PIATTI

Ravioli fatti a mano, ripieni di baccalà mantecato su crema di porri e zafferano 28.-

Risotto riserva "San Massimo" alla zucca Delica e fonduta di formaggio Ticinese mantecato con burro del Gottardo e "polvere da sparo" 26.-
(cucinato al momento per almeno per due persone)

Spaghetti mono-grano Felicetti ai frutti di mare, pomodorini e basilico 27.-

Cremosa farinata di cavolo nero, fatta alla maniera Toscana con ortaggi stagionali, verza, passato di cannellini e farina bona di Vergelletto 20.-

SECONDI PIATTI

Involantino di faraona alle erbe, servita con verdure glassate e crema di funghi 38.-

Entrecôte di manzetta svizzera allevata al pascolo, cucinato alla griglia, servito con patate novelle arrostiti ed indivia caramellata 48.-

Mosaico di Lucioperca, barbabietole glassate, sedano rapa e salsa agli agrumi 44.-

Tiepido tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura sottovuoto servito con Hummus di ceci profumato al Tandoori, yogurt e verdure di stagione 42.-

Il pane servito a tavola è di produzione locale

Contorni e insalate

Misticanza di stagione, verde o mista 8.-

Verdure al vapore 9.-

Prezzi in CHF, Iva inclusa

novembre 2025

