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 extravergine italiano e fior di sale
Maionese artigianale alla senape e pan Brioche 32.-

Vitello tonnato alla moda classica con salsa soffice e fior di capperi di Pantelleria 32. –

Calamari fritti in farina di riso accompagnati da salsa Aioli fatta in casa 25.-

Insalatina gourmet con julienne carote, cabis rosso, mele, pomodorini, noci,
scaglie di Parmigiano e dressing al miele 22.-

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

PINSE CROCCANTI

Acciughe del mar Cantabrico, Burrata, pomodori ciliegini e basilico 24.-

Vegetariana con pesto al basilico dello Chef, pomodorini ciliegini e Burrata 21.-

Prosciutto di Parma Dop 24 mesi con Burrata e rucola 25.-

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

Il pane servito a tavola è di produzione locale

CANTINETTA BALMELLI
1912

I PRIMI PIATTI

Maltagliati ai trenta tuorli con ragù di cervo al coltello cotto lentamente 25.-

Ravioli fatti a mano, ripieni di ricotta del Faggio, mantecati con burro del Gottardo 25.-

Cremosa zuppa alla maniera Toscana con cavolo nero, verza, ortaggi e farina bona 20.-

Risotto Carnaroli riserva con Porcini e funghi nostrani al profumo di timo 25.-
(cotto al momento per almeno per due persone)

Spaghetti artigianali ai frutti di mare sgusciati, pomodorini arrostiti e basilico 27.-

Maccheroni Toscani al sugo di polpo alla Livornese con aglio, olio e peperoncino 25.-

SECONDI PIATTI

Costolette di maiale cotte a bassa temperatura e nappate con il suo jus di cottura,
servito con patate novelle al burro e salvia 36.-

Involtino di faraona alle erbette, servita con verdure tornite e crema di funghi 38.-

Entrecôte di manzo svizzero allevato al pascolo, servito con patate novelle 48.-

Tenero spezzatino di cervo brasato lentamente servito con polentina Taragna 36.-

Tentacolo di polpo tiepido, servito con Hummus di ceci allo yogurt
pomodorini disidratati e insalatina all'olio e aceto di Sherry 42.-

Mosaico di Lucio Perca, zucchine glassate, la loro crema e salsa agli agrumi 42.-

Contorni e insalate
Misticanza di stagione, verde o mista CHF 8.-
Verdure al vapore CHF 9.-

Prezzi in CHF, Iva inclusa

settembre 2025