

# 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 23.-

**Tartarina di manzetta** nostrana (150 gr) condita all'olio EVO italiano e sale della Camargue, pan Brioche tostato e senape di Meaux 32.-

**Tapa Cantabrica** con burrata, acciughe, peperone affumicato e olive "Anfosso" 23.-

**Insalatina gourmet** con mirtilli, carote julienne, carciofi croccanti e noci, dressing all'aceto di lampone, Parmigiano, olio evo e sale Maldon 20.-

**Orologio dei formaggi** in quattro stagionature, pan Brioche e confettura 22.-

### **I PRIMI PIATTI**

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

**Pici Senesi** al "cacio e pepe" con crema di Pecorino stagionato DOP e pepi esotici tostati 24.-

**Crema di zucca** e patate dolci con crema di yogurt di caseificio e crostini di pane profumati alle erbe 22.-

*Il pane servito in tavola è di provenienza locale.  
Prezzi in CHF, IVA inclusa.*



# CANTINETTA BALMELLI

## 1912

### **GLI "OLD FASHIONED" DELLA CANTINETTA, i sapori di una volta**

**Le Pappardelle** fatte in casa ai trenta tuorli con ragù di manzetta svizzera 26.-

**C'era una volta il Filetto al pepe verde...**

Tenero e gustoso con salsa di cottura al profumo di Brandy e panna fresca, servito con purè di patate alla francese 48.-

**Risotto riserva "San Massimo"** allo Zafferano con vitellone glassato 44.-  
(cucinato al momento per almeno per due persone)

### **SECONDI PIATTI**

**Mosaico di Luccio Perca** con crema di sedano rapa, cavoletti invernali e olio EVO agli agrumi 42.-

**Involtilino di faraona** alle erbe, cotto lentamente, servito con verdure glassate, purè di patate alla francese e delicata crema di funghi 38.-

**Morbido brasato** di manzetta Svizzera, nappato con la sua salsa al Merlot, con verdure stagionali glassate e purè di patate alla francese 42.-

**Chiedete il nostro "fuori carta"** del giorno 40.-

### **Contorni e insalate**

Misticanza di stagione, verde o mista 8.-

Verdure del momento al vapore 9.-

Patate novelle rosolate 8.-

Per esigenze alimentari particolari, rivolgersi al personale.  
Provenienza delle carni/pesce: CH/IT/FR/GR/HRV.

Gennaio 2026

