

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.-

Involtino di faraona alle erbette, 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 2024

