

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 della Cantinetta con chutney di mele e cipolle,
servito con pan Brioche artigianale 23. -

Crema fresca di pomodori datterini, con crudo di gamberi rossi di Sicilia,
burrata, cetrioli agrodolci e profumati crostini 28. -

Tapas Cantabrica con fiocco di burratina, acciughe del Cantabrico,
peperone affumicato e olive "Anfosso" 23. -

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

I PRIMI PIATTI

Ravioli fatti a mano, alla Parmigiana al ripieno di ricotta e melanzane
su crema di pomodori arrosto 26. -

Risotto "Riserva San Massimo" alle zucchine Trombetta, zeste di limone
e crema di burrata, cucinato al momento per almeno 2 persone 25. -p.p.

Pici senesi al cacio e pepe con crema di Pecorino e mix di pepi esotici
frantumati al mortaio oppure **con Sugo Etrusco** vegetariano 26. - / 24.-

Spaghetti mono grano "Felicetti" ai frutti di mare sgusciati, gamberi
e calamari, profumati al basilico 28. -

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

Giugno 2026



CANTINETTA BALMELLI

1912

SECONDI PIATTI DELL'ESTATE

Vitello tonnato

Delicato Magatello cucinato lentamente (vitella Svizzera allevata al pascolo), servita con soffice salsa tonnata da maionese fatta in casa e fior di capperi - Antipasto 26.- / Piatto Principale 42. -

Roast Beef freddo al punto rosa

Gustoso e tenero Entrecôte di manzetta Svizzera da pascolo, servita con salsa d'arrosto al Merlot Bianco oppure con deliziosa tartara fatta in casa - Antipasto 26.- / Piatto Principale 46. -

Fritto misto con calamari, gamberi e pescetti senza lische, accompagnato da salsa Aioli fatta in casa 44. -

Tartarina di manzetta nostrana (150 gr) condita all'olio EVO e sale della Camargue, accompagnata pan Brioche tostato e maionese ai capperi 36. -

Tartare di tonno servita su cremoso purè di broccoli e gel al limone 38. -

Involtilino di faraona alle erbe, cotto lentamente, servito con verdure glassate, purè di patate alla francese e delicata salsa al ribes 38. -

Chiedete il nostro "fuori carta" del giorno (a seconda della disponibilità)

Contorni e insalate

Misticanza di stagione, verde o mista 10.-/12. -

Verdure del momento al vapore 7. -

Purè alla francese o patate novelle rosolate 7. -

Vellutata di ceci 7. -

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

Giugno 2026

