

# 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.-

**Crema di datterini**, burrata, cetrioli agrodolci e crostini all'origano 20.-

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

**Calamaretti fritti** con farina di riso, serviti con la nostra sfiziosa Aioli fatta in casa 24.-

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

### **I PRIMI PIATTI**

**Ravioli fatti a mano**, ripieni di ricotta nostrana, asparagi e datterini confit 28.-

**Risotto "Riserva San Massimo" al cacio e pepe** e fichi secchi (cucinato al momento per almeno 2 persone) 24.-p.p.

**Maltagliati millefiori ai 30 tuorli** con sugo etrusco e Pecorino di Amatrice 22.-

**Spaghettoni mono grano "Felicetti"** ai frutti di mare sgusciati, profumati al basilico e limone 24.-

*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**

**Pici senesi al ragù d'anatra** sminuzzato a mano, con erbe aromatiche di stagione 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.-

**Tenero medaglione brasato di manzetta** servito con cremoso risotto allo zafferano mantecato al burro del Gottardo e Parmigiano DOP 44.-  
(cucinato al momento per almeno per due persone)

### **SECONDI PIATTI**

**Dorso di baccalà dei mari freddi** con purè di ceci, primizie saltate e delicata maionese all'aneto 42.-

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

**Tartarina di manzo svizzero allevato al pascolo (150 gr.)** condita all'olio EVO e sale della Camargue, pan brioche tostato e maionese ai capperi 36.-

**Costolette d'agnello** con caviar di melanzane alla mentuccia e jus ridotto all'aglio provenzale 42.-

**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.

Maggio 2026

