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** accompagnato da chutney di mele e cipolle, servito con pan Brioche artigianale 23.-*

***Baccalà dei mari freddi** cotto sott'olio, crema di ceci e giardiniera 25.-*

***Tapa Cantabrica** con fiocco di burratina, acciughe del Cantabrico, peperone affumicato e olive "Anfosso" 23. –*

***Prosciutto di Cinghiale** stagionato con insalatina al miele, morbido formaggio di capra, mela, ribes e noci 24.-*

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

## *PRIMI PIATTI*

***Ravioli ai trenta tuorli** ripieni di zucca Delica e ricotta della fattoria del faggio, mantecati con burro alle erbe 28.-*

***Pici senesi al cacio e pepe** con crema di Pecorino e mix di pepi esotici frantumati al mortaio 26.*

***Spaghetti mono grano "Felicetti"** ai gamberi rossi di Sicilia cucinati nella loro Bisque caramellata ai sentori di lemongrass 28. -*

***Cremosa zuppa di cavolo nero** e ortaggi con farina Bona di Vergeletto 22.-*

***Risotto Carnaroli "riserva San Massimo" alla Barbabietola** e formaggio Blu di capra (cucinato al momento per almeno due persone) 25.- p.p.*

CANTINETTA BALMELLI
1912

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

***C'era una volta il Filetto al pepe verde..***
*Tenero e gustoso con fondo di cottura al profumo di brandy e panna fresca. servito con purè di patate alla francese CHF 48.-*

***Stinco di vitello "senza buco",*** *tenero e gustoso, brasato lentamente e glassato con salsa al Merlot servito con Risotto "riserva San Massimo" al Parmigiano (cucinato al momento per almeno due persone) 44.- p.p.*

***Polpo alla Santa Lucia****, cotto a bassa temperatura nel sugo di pomodorini, capperi, olive e peperoncino 44.-*

## *SECONDI PIATTI*

***Tartarina di manzetta nostrana*** *(150 gr) all'olio evo italiano e sale della Camargue, Accompagnata da pan Brioche tostato, maionese ai capperi e burro alle erbe 36.-*

***Entrecôte di Cervo****, servito con purè di cavolfiore, pere cotte, castagne al miele e cavoletti al burro di caseificio 47.-*

***Involtino di faraona alle erbette****, cotto lentamente, servito con verdure al burro, purè di patate alla francese e salsa all'uva 38.-*

***Tagliata di tonno in crosta di sesamo****, servita su julienne di verdure saltate, cremoso purè di broccoletti e gel al limone 42.-*

## *INSALATE E CONTORNI*

- *Misticanza di stagione, verde o mista 10.-/12.-*
- *Verdure del momento al vapore 9.-*
- *Purè di patate alla francese 7.-*
- *Patate novelle rosolate 7.-*

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

***Novembre 2026***