

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.

Proposta autunnale di Alessandro “scoperta del territorio” (min. 2 persone)

- 🍴 Menu degustazione a tre portate CHF 58.-
- 🍴 Menu degustazione a quattro portate CHF 68.-

DELIZIE PER INIZIARE

Gnocco fritto con Prosciutto crudo Piora d’Oro e Burrata Pugliese CHF 17.-

Finto Foie Gras con chutney di mele e cipolle e pan Brioche Fatto in Casa CHF 19.-

Tartarino di manzetta nostrana (120 gr) condita con olio extravergine e fior di sale accompagnata dai condimenti della Cantinetta CHF 26.-

Polpo marinato agli agrumi con Hummus di ceci allo yogurt nostrano CHF 19.-

I PRIMI PIATTI: PASTA FRESCA FATTA IN CASA E ALTRE SPECIALITÀ

Ravioli con sfoglia al tartufo ripieni con ricotta del Faggio e porcini, mantecati al burro del Gottardo e timo selvatico CHF 26.-

Pappardelle al ripieno di anatra “confit” gratinata con crema di parmigiano DOP e jus di cottura ridotto CHF 25.-

Gnocchetti ai gamberi rossi di Sicilia con essenza di agrumi e basilico aromatico CHF 28.-

Risotto della Cantinetta alla crema di zucca con “polvere da sparo”, fonduta dell’alpe del Lucomagno CHF 27.-



CANTINETTA BALMELLI

1912

SECONDI

Lombatina di cinghiale senza piombini (250 gr.),
servito con salsa ai mirtilli rossi della Leventina e carotine glassate CHF 43.-

Bocconcini di cervo a lunga cottura serviti con polentina di pro specie rara e cabis rosso marinato
CHF 40.-

Tenero vitellone svizzero nappato con il suo jus di cottura, servito con millefoglie di patate ai
funghi e maggiorana CHF 38.-

Crocante fritto misto di pesce di mare con gamberi,
calamari e julienne di verdure CHF 36.-

Fantasia di Tofu di produzione ticinese con verdura agrodolce e latte di cocco profumato al
Madras CHF 37.-

Contorni e insalate

Misticanza di stagione, verde o mista CHF 6.- / 8.-

Patate dippers fritte CHF 7.50.-

Contorno del giorno CHF 7.50.-

DESSERTS

Cheese Cake al Buscion Ticinese mantecato con cioccolato bianco,
accompagnato da salsa ai lamponi CHF 12.-

Cre moso Tiramisù artigianale con savoiardi al caffè CHF 10.-

Panna cotta all'infuso di Ginseng con strüüs alle castagne CHF 12.-

Orologio di sei formaggi "selezione Bernasconi" con vari accompagnamenti CHF 19.-

Gelati e Sorbetti della gelateria CHF 8.- (2 gusti)

Per esigenze alimentari e domande sugli allergeni, rivolgetevi ai collaboratori in sala.

Provenienza della carne / pesce CH / IT / FR

Ottobre 2024

