

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. -

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

Baccalà dei mari freddi cotto sott'olio, crema di ceci
e croccante giardiniera di verdure CHF 28. -

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

I PRIMI PIATTI

Ravioli ai trenta tuorli ripieni di patata cremose, con ragù di cinghiale,
profumo di Chianti e ginepro 26. -

Risotto "Riserva San Massimo" ai funghi porcini, cremoso e autentico,
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 26. -

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

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

Settembre 2026



CANTINETTA BALMELLI

1912

I SECONDI DI FINE ESTATE

Vitello tonnato

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

Polpo mediterraneo alla Santa Lucia

cotto a bassa temperatura nel sugo di pomodorini, capperi, olive e peperoncino 44. -

Spezzatino di Cinghiale cucinato con erbe aromatiche e ginepro, servito con pavé di polenta ticinese 36. -

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

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

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

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 CHF 48. -

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. -

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

Settembre 2026

