

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, con pan Brioche artigianale 23. -

Tartarina di manzetta nostrana (150 gr) condita all'olio evo e sale della Camargue accompagnata pan Brioche tostato

. La classica con senape di Meaux 32. -

. La sfiziosa con Blu di capra Ticinese e noci 34. -

Tapa Cantabrica con burrata, acciughe, peperone affumicato e olive 22. -

Insalatina gourmet con misticanza, mirtilli, carote julienne, finocchi croccanti e noci, dressing all'aceto di lampone, Parmigiano, olio evo e sale della Camargue 20. -

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

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

La "sette veli" Lasagnetta di pasta fresca con ragù di manzetta svizzera 28. -

Il Brodo di cappone Ticinese con Tortellini artigianali al ripieno di Parmigiano 23. -

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 patate Duchessa alla francese 48. -

Risotto riserva "San Massimo" allo Zafferano **con ossobuco di vitellone** glassato, cremolata di verdure e mantecatura al burro del Gottardo 44. -
(cucinato al momento per almeno per due persone)

Per esigenze alimentari particolari, rivolgetevi al collaboratore di sala



CANTINETTA BALMELLI

1912

I PRIMI PIATTI

Ravioli fatti a mano, ripieni di baccalà mantecato su crema di porri e zafferano 28. -

Pici Senesi "cacio e pepe" con crema di Pecorino stagionato e pepi tostati 24. -

Vellutata di Lenticchie e funghi Cardoncelli con crostini di pane valle Maggia 20. -

SECONDI PIATTI

Mosaico di Lucio Perca su crema di sedano rapa, cavoletti e olio agli agrumi 42. -

Controfiletto di Cervo arrostito, accompagnato dalla sua salsa all'Armagnac e ribes
Servito con purè di zucca Delica, castagne e verdure glassate 46. -

Involtilino di faraona alle erbe, cotto lentamente.
Servito con verdure glassate, gallette di patate e delicata crema di funghi 38. -

Morbido brasato di spalla di manzetta Svizzera, con la sua salsa al Merlot con pavé
di farina Bona di Vergeletto e verdure stagionali glassate 42. -

Contorni e insalate

Misticanza di stagione, verde o mista 8. -

Verdure del momento al vapore 9. -

Patate novelle sautées 8. -

Per terminare, chiedete i nostri magnifici dolci dalla carta dedicata

Origine della carne/pesce: CH/IT/FR/GR/HRV

Il pane servito a tavola è di produzione locale

Prezzi in CHF, Iva inclusa

Dicembre 2025

