

# 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 invernale di Alessandro Taddei (min. 2 persone)*

🍴 Menu degustazione a quattro portate 68.-

### ANTIPASTI

Finto Foie Gras con chutney di mele verdi e cipolle, servito con pan Brioche 20. -

Tartarina di manzetta nostrana (150 gr) condita con olio extravergine italiano e fior di sale accompagnata dai condimenti della Cantinetta 29. -

Ballottina di Salmone alle erbe aromatiche, servita con crème fraîche e uova di salmone Ikura 26. -

Tenero di Polpo cotto a bassa temperatura servito con Hummus di ceci 28. -

### PASTA FRESCA FATTA IN CASA E ALTRE SPECIALITÀ

Superfood di cavolo nero alla Toscana con verdure autunnali e farina bona di mais 18. -

Ravioli ripieni di funghi Porcini e ricotta del Faggio, mantecati con burro al tartufo 28. -

Risotto Carnaroli alla zucca arrostita, fonduta di Pecorino e polvere di Liquirizia e 26. -

Gnocchi alla crema di cime di rapa e alga Spirulina, nero di seppia e calamari 28. -



# CANTINETTA BALMELLI

## 1912

### SECONDI DI CARNE; PESCE E VEGE-VEGANI

Lombatina di cinghiale “senza piombini” (200 gr.),  
servito con salsa ai mirtilli della Leventina e verdure glassate allo sciroppo d’acero 37. -

Bocconcini di cervo a lunga cottura serviti con lingotto di polentina arrostita al burro  
e cabis rosso marinato 38. -

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

Tofu di produzione ticinese con fantasia di verdure in agrodolce  
servito con salsa al latte di cocco profumato al Madras 34. -

Pesce del giorno con verdure di stagione 37. -

#### *Insalate*

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

### DOLCI TENTAZIONI

Cheese cake al Buscion Ticinese con salsa ai frutti di bosco e sorbetto ai lamponi 13. -

Cremoso Tiramisù artigianale con savoiardi al caffè 10. -

Panna cotta all’infuso di Ginseng con “strüüs” alle castagne e panna montata 12. -

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

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

*Provenienza della carne / pesce CH / IT / FR / A*

*Prezzi in CHF-IVA inclusa*

*Dicembre 2024*

