

# 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

Tartare di Salmone dei Grigioni marinato alle erbe con salsa Tzatziki allo yogurt greco 25.-

Calamari fritti in farina di riso con salsa Aioli fatta in casa 23.-

Prosciutto dolce di Parma DOP con burrata e insalatina di rucola e nocciole 21.-

Finto Foie Gras con chutney di mele e cipolle, servito con pan Brioche artigianale 22.-

Insalatina gourmet con julienne di zucchine marinate e carote, mele, pomodorini, noci, scaglie di Parmigiano e miele di Acacia 22.-

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

### PINSE CROCCANTI E SFIZIOSE

Acciughe del mar Cantabrico, Burrata, pomodorini ciliegini e scorza di limone 24.-

Prosciutto di Parma Dop con Burrata e fichi secchi 25.-

Vegetariana con pesto di zucchine, pomodorini, Burrata e basilico 21.-

**Prezzi in CHF, Iva inclusa**

*Per esigenze alimentari particolari, rivolgersi al personale.*

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



# CANTINETTA BALMELLI

## 1912

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

Ravioli di ricotta del Faggio e zucchine mantecati con burro del Gottardo al limone 25.-

Maltagliati Toscani, impasto ai 30 tuorli, con ragù di manzo e battuto di ortaggi fondenti 24.-

Crema di pomodori datterini, Burrata, cetrioli in osmosi e crostini all'origano 22.-

Gnocchetti artigianali ai frutti di mare sgucciati, pomodorini disidratati e basilico 26.-

### **SECONDI PIATTI FREDDI**

Tartarina di manzetta nostrana (160 gr) condita all' olio extravergine italiano e fior di sale, accompagnata con maionese artigianale alla senape di Dijon e pan Brioche 32.-

Vitello tonnato alla moda classica con salsa soffice e fior di capperi di Pantelleria 38. –

### **SECONDI PIATTI CALDI**

Tentacolo di polpo tiepido, servito con Hummus di ceci allo yogurt Ticinese pomodorini disidratati e asparagi al vapore all'olio evo 42.-

Mosaico di Lucio Perca con salsa Buerre Blanc al Merlot Ticinese e purea di zucchine 40. –

Tenere costine di maialetto cotte alla maniera della Cantinetta con patate novelle 36.-

Involtino di faraona alle erbe ripiena di prugne, servita con verdure glassate 39.-

***Il pane servito a tavola è di produzione locale***

#### ***Contorni e insalate***

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

*Verdure al vapore 9.-*

