

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.-**

ANTIPASTI

Finto Foie Gras con chutney di mele cotogne e cipolle, servito con pan Brioche CHF 18.-

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

Prosciutto crudo Ticinese Piora d'Oro con gnocco fritto e Burrata Pugliese CHF 18.-

Ballottina di Salmone alle erbe aromatiche, servita con crème fraîche e uova di salmone Ikura CHF 22.-

Tentacolo di Polpo cotto a bassa temperatura servito con Hummus di ceci CHF 23.-

PASTA FRESCA FATTA IN CASA E ALTRE SPECIALITÀ

Ravioli al ripieno di funghi e ricotta del Faggio, conditi con burro al tartufo CHF 28.-

Superfood di cavolo nero alla Toscana con verdure autunnali e farina bona di mais CHF 16.-

Coriandoli di pasta all'uovo con gamberi rossi di Sicilia scottati, crema di ceci e profumati crostini al rosmarino CHF 29.-

Risotto alla zucca Delica con fonduta di Cremasco DOP e "polvere da sparo" e CHF 25.-



CANTINETTA BALMELLI

1912

SECONDI DI CARNE; PESCE E VEGE-VEGANI

Lombatina di cinghiale “senza piombini” (200 gr.),
servito con salsa ai mirtilli rossi della Leventina e carotine glassate CHF 37.-

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 crema di Porcini
e millefoglie di patate ai funghi e maggiorana CHF 38.-

Filetto di Salmerino con salsa di Topinambur e crema di pane della valle Maggia CHF 38.-

Tofu di produzione ticinese con fantasia di verdure in agrodolce
servito con salsa al latte di cocco profumato al Madras CHF 36.-

Contorni e insalate

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

Contorno del giorno CHF 7.50.-

DOLCI TENTAZIONI

Cheese cake al Buscion Ticinese con salsa ai frutti di bosco e lamponi CHF 12.-

Cremoso Tiramisù artigianale con savoiardi al caffè CHF 10.-

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

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 / A / NZ

Fine Ottobre 3/2024

