

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 gastronomica dello Chef Alessandro Taddei (min. 2 persone)
Menu degustazione a quattro portate 72.-

ANTIPASTI

Salmone Alpino dei Grigioni marinato alle erbe con salsa Tzatziki allo yogurt greco 28.-

Tartarina di manzetta nostrana (160 gr) condita con olio extravergine italiano e fior di sale
Maionese artigianale alla senape e pan Brioche 32.-

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.-

Pinzimonio di verdure dell'orto con vinaigrette e cremosa Burrata 19.-

Orologio dei formaggi in quattro stagionature con pan Brioche e chutney 20.-

PINSE

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



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 all'uovo con ragù di manzetta e battuto di ortaggi brasati 24.-

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

Risotto Carnaroli riserva ai funghi estivi ed erbe aromatiche del nostro orto 28.-

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo svizzero (180gr) consigliata la cottura al sangue
servito con purè di patate al burro del Gottardo e funghetti saltati 52.-

Involtino di faraona alle erbe ripiena di prugne, servita con verdure glassate 40.-

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

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 38. –

Contorni e insalate

Misticanza di stagione, verde o mista 8.-

Verdure al vapore 9.-

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

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

Il pane servito a tavola è di provenienza ticinese.

Giugno 2025

