

CANTINETTA BALMELLI 1912

I preferiti estivi della Cantinetta

ANTIPASTI

Finto Foie Gras con chutney di mele e cipolle con pan Brioche 23. -

Crema fresca di datterini, con crudo di gamberi rossi, burrata, cetrioli agrodolci e crostini profumati 28. -

Tapas Cantabrica con burrata, acciughe, peperone e olive 23. -

I PRIMI PIATTI

Ravioli fatti a mano alla Parmigiana, ripieni di ricotta nostrana e melanzane, servita su crema di pomodori arrosto 26. -

Spaghetti mono grano "Felicetti" ai frutti di mare sgusciati, gamberi e calamari 28. -

Pici senesi al cacio e pepe con crema di Pecorino e mix di pepi esotici 26. -

PIATTI ESTIVI

Vitello tonnato

Delicato Magatello cucinato lentamente, servito con soffice salsa tonnata fatta in casa e fior di capperi - Antipasto 26.- / Piatto Principale 42. -

Roast Beef freddo al punto rosa

Tenero Entrecôte servito con Jus d'arrosto al Merlot Bianco oppure con deliziosa tartare fatta in casa - Antipasto 26.- / Piatto Principale 46. -

Fritto misto con calamari, gamberi e pescetti senza lisce, accompagnato da salsa Aioli fatta in casa 44. -

Tartarina di manzetta nostrana (150 gr) condita all'olio evo e sale della Camargue, accompagnata pan Brioche tostato e maionese ai capperi 36. -

Tartare di tonno servita su cremoso purè di broccoletti e gel al limone 38. -

Involentino di faraona alle erbe, cotto lentamente, servito con verdure glassate, purè di patate alla francese e delicata salsa al ribes 38. -

Chiedete il nostro "fuori carta" del giorno (secondo disponibilità)

DESSERT

Dalla carta dedicata

Per esigenze alimentari particolari, rivolgersi al personale.

Provenienza delle carni/pesce: CH/IT/FR/GR/HRV.

Il pane servito in tavola è di provenienza locale.

Prezzi in CHF, IVA inclusa.

Giugno 2026

