

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 e cipolle, servito con pan Brioche artigianale 20. -

Insalatina gourmet con cabis rosso all'aceto di lamponi, mele verdi, ceci, julienne di carote, noci, scaglie di pecorino stagionato e miele di Acacia 18. -

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

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

Tentacolo di Polpo tiepido, servito con il nostro Hummus di ceci allo yogurt Ticinese 28. -

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

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

Ravioli di zucca e ricotta del Faggio con fonduta di formaggio della val di Blenio 25. -

Risotto Carnaroli ai carciofi Morellini con bocconcini di coda di bue brasata 28. -

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

Prezzi in CHF, IVA inclusa



CANTINETTA BALMELLI

1912

SECONDI DI CARNE; PESCE, VEGE-E VEGANI

Tenero vitellone svizzero brasato lentamente e nappato con il suo jus di cottura, servito con millefoglie di patate ai funghi e delicata crema di Porcini 40. –

Involtino di Faraona ripiena alle prugne servita con patate novelle alle erbe aromatiche e cipolline all'aceto di Sherry 42. -

Lombatina di cinghiale "senza piombini" (200 gr.), servito con salsa ai ribes e mirtili e contorno di verdure glassate allo sciroppo d'acero 38. -

Tofu di produzione ticinese con fantasia di verdure stagionali servito con salsa al latte di cocco profumato al Madras 35. –

Pesce del giorno (Secondo disponibilità) 40. -

Contorni e insalate

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

Patate novelle, verdure al vapore 7.50.-

DESSERTS

Crème brûlée all'infuso di fava Tonka e profumo d'arancia Navel 13. -

Cheese Cake al Buscion Ticinese, salsa tropicale, sorbetto al mango e Rum dei Caraibi 14. -

Panna cotta alla Vaniglia con salsa di frutti di bosco e meringhette alla vaniglia 12. -

Cre moso Tiramisù artigianale con savoiardi al caffè 10. -

Gelati e Sorbetti (2 gusti) della gelateria 9. -

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

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

Fine Gennaio 2025

