

**Pour les exigences diététiques et les allergies alimentaires  
veuillez demander conseil à un collaborateur de notre équipe.**

*For dietary requirements and food allergies  
please ask a member of our team for assistance.*

**Provenance**

Lard, boeuf, charcuterie, veau (CH)

**Origin**

Bacon, Beef, Charcuterie, Veal (CH)

**Grotto San Michele**

Salita al Castelgrande

CH-6500 Bellinzona

Tel. +41 91 814 87 81

ristorante@castelgrande.ch

www.castelgrande.ch

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.

*All prices are in CHF, including VAT.*



**Castelgrande**

## Grotto San Michele



## MENU

**Horaires d'ouvertures**

*de mardi à samedi, 10:30 - 00:00 h.*


*dimanche, 10:30 - 17:00 h*

**Opening hours**


*from tuesday to saturday, 10:30 - 00:00 am*

*sunday, 10:30 - 5:00 pm*


## ENTRÉES/STARTERS

<b>Salade verte ou mêlée</b> <i>Green or mixed salad</i>	9/11.-
<b>Fromage tiède de chèvre servi sur pierre avec herbes épicées</b> <i>Lukewarm goat cheese served on stone with spicy herbs</i>	15.-  regio•garantie
<b>Assiette des fromages des Alpes tessinoises DOP</b> <i>Platter of regional DOP cheeses</i>	19/27.-
<b>Assiette de charcuteries locales</b> <i>Platter of local cold cuts</i>	21/29.-
<b>Crème d'asperges vertes et croûtons au cerfeuil</b> <i>Green asparagus cream soup with chervil croutons</i>	15.-
<b>Carpaccio de boeuf carne salada au robiolino du Tessin</b> <i>Carne salada beef carpaccio with local robiolino cheese</i>	29.-


## PREMIERS/FIRST COURSES

<b>Risotto au fromage tessinois et cèpes</b> <i>Risotto with regional cheese and porcini</i>	25.-
<b>Gnocchi de farina bóna fait maison coulis d'ail des ours et lard croustillant</b> <i>Homemade farina bóna gnocchi with wild garlic coulis and crispy bacon</i>	23.-  regio•garantie
<b>Ravioli aux asperges et sauce au cerfeuil</b> <i>Ravioli with asparagus and chervil sauce</i>	25.-
<b>Penne sauce aux tomates ou all'arrabiata</b> <i>Penne with tomato sauce or all'arrabiata</i>	22.-

## PLATS PRINCIPAUX/MAINS

<b>Polenta et fromage bleu du Tessin</b> <i>Polenta with regional blue cheese</i>	26.-  regio•garantie
<b>Filet d'omble chevalier et asperges vertes</b> <i>Char fillet with green asparagus</i>	36.-
<b>Osso buco de veau et risotto au safran</b> <i>Veal Ossobuco with saffron risotto</i>	39.-
<b>Fracosta de bœuf Swiss Black-Angus vinaigrette aux herbes, pommes de terre rustiques et légumes grillés</b> <i>Swiss Black-Angus beef fracosta with herbs vinaigrette, rustic potatoes and grilled vegetables</i>	45.-

## DESSERTS

<b>Panna cotta au yogourt de montagne sauce aux fruits rouges</b> <i>Panna cotta from mountain yogurt Red fruits sauce</i>	11.-  regio•garantie
<b>Crème brûlée à la rhubarbe et son sorbet</b> <i>Rhubarb crème brûlée and its sorbet</i>	13.-
<b>Glaces et sorbets (par boule)</b> <i>Strawberries tartlet</i>	5.50
<b>Gelati e sorbetti (a pallina)</b> <i>Ice cream and sorbet (per scoop)</i>	3.50