

**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**

Charcuterie, jambon cru, omble chevalier, veau, boeuf (CH)

**Origin**

*Cold cuts, raw ham, char, veal, beef (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 lundi à dimanche, 10:30 - 00:00 h.*


**Opening hours**

*from monday to sunday, 10:30 - 00:00 am*


## 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>Gazpacho de tomates tessinoises</b> <i>Local tomatoes Gazpacho</i>	15.-
<b>Tranches de melon et jambon cru Pioradoro</b> <i>Slices of melon and raw ham Pioradoro</i>	24.-



## PREMIERS/FIRST COURSES

<b>Risotto au fromage tessinois et bolets</b> <i>Risotto with regional cheese and mushrooms</i>	25.-
<b>Gnocchi de farina bóna fait maison au pesto, tomates cerises et courgettes</b> <i>Homemade farina bóna gnocchi with pesto, cherry tomatoes and zucchini</i>	23.-  regio•garantie
<b>Ravioli à la ricotta et citron, sauce au thym</b> <i>Ricotta and lemon ravioli with thyme 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 sur épinards aux amandes</b> <i>Char fillet with spinach and almonds</i>	36.-
<b>Osso buco de veau et risotto au safran</b> <i>Veal Ossobuco with saffron risotto</i>	38.-
<b>Entrecôte de de bœuf Suisses (220 g) vinaigrette aux herbes, pommes de terre rustiques et légumes grillés</b> <i>Swiss beef Entrecôte (220 g) with herbs vinaigrette, rustic potatoes and grilled vegetables</i>	45.-

## DESSERTS

<b>Panna cotta au yogourt de montagne, sauce aux framboises</b> <i>Panna cotta from mountain yogurt, raspberries sauce</i>	11.-  regio•garantie
<b>Crème brûlée à la pêche et son sorbet</b> <i>Peach crème brûlée and its sorbet</i>	13.-
<b>Torta comune o bianca</b> <i>Torta comune o bianca</i>	6.- 
<b>Tartelette aux fruits de bois</b> <i>Tartlet with mixed berries</i>	5.50
<b>Glaces et sorbets (par boule)</b> <i>Ice cream and sorbet (per scoop)</i>	3.50