

**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, lard, omble chevalier, veau, boeuf, lapin (CH)

Origin

Cold cuts, bacon, char, veal, beef, rabbit (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

Salade verte ou mêlée <i>Green or mixed salad</i>	9/11.-
Fromage tiède de chèvre servi sur pierre avec herbes épicées <i>Lukewarm goat cheese served on stone with spiced herbs</i>	15.-  regio • garantie
Assiette des fromages des Alpes tessinoises DOP <i>Platter of regional DOP cheeses</i>	19/27.-
Assiette de charcuteries locales <i>Platter of local cold cuts</i>	21/29.-
Velouté de topinambour et croutons de pain paysan <i>Jerusalem artichoke soup with peasant bread croutons</i>	13.-
Pointe de boeuf froide à la vinaigrettes aux légumes <i>Cold beef tips with vegetable vinaigrette</i>	25.-



PREMIERS/FIRST COURSES

Risotto au fromage tessinois et bolets <i>Risotto with regional cheese and mushrooms</i>	25.-
Gnocchi de farina bóna fait maison à la crème de brocoli et lard croquant <i>Homemade farina bóna gnocchi with broccoli cream and crispy lard</i>	23.-  regio • garantie
Ravioli de bœuf braisé et sauce au thym <i>Braised beef ravioli with thyme sauce</i>	25.-
Penne sauce aux tomates ou all'arrabiata <i>Penne with tomato sauce or arrabiata style</i>	23.-

PLATS PRINCIPAUX/MAINS

Polenta et fromage bleu du Tessin <i>Polenta with regional blue cheese</i>	27.-  regio • garantie
Filet d'omble chevalier sur lit d'épinards et sauce au blanc de merlot <i>Char fillet on a bed of spinach and white vinified merlot sauce</i>	37.-
Osso buco de veau et risotto au safran <i>Veal Ossobuco with saffron risotto</i>	39.-
Entrecôte de de bœuf Suisses (220 g) vinaigrette aux herbes, pommes de terre rustiques et légumes grillés <i>Swiss beef Entrecôte (220 g) with herbs vinaigrette, rustic potatoes and grilled vegetables</i>	45.-
Cuisse de lapin braisée aux légumes et polenta <i>Braised rabbit leg with vegetables and polenta</i>	37.-

DESSERTS

Panna cotta au yogourt de montagne, sauce aux raisins Isabelle <i>Panna cotta from mountain yogurt, Isabelle grape sauce</i>	11.-  regio • garantie
Crème brûlée à l'orange et son sorbet <i>Orange crème brûlée and its sorbet</i>	13.-
Torta comune o bianca <i>Torta comune o bianca</i>	7.- 
Tartelette au citron et meringue <i>Lemon and meringue Tartlet</i>	5.50.-
Glaces et sorbets (par boule) <i>Ice cream and sorbet (per scoop)</i>	3.50.-