

**Per esigenze dietetiche e allergie alimentari
chieda assistenza a un membro del nostro team.**

*Für diätetische Anforderungen und Nahrungsmittelallergien
bitten wir Ihnen im Kontakt mit einem Mitglied unseres Teams zu aufnehmen.*

Provenienza

Salumi, lardo, salmerino, vitello, manzo, coniglio (CH)

Herkunft

Aufschnitt, Speck, Saibling, Kalb, Rind, Kaninchen (CH)

Grotto San Michele

Salita al Castelgrande
CH-6500 Bellinzona
Tel. +41 91 814 87 81
ristorante@castelgrande.ch
www.castelgrande.ch

Tutti i prezzi si intendono in CHF e comprensivi di IVA.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.



Castelgrande

Grotto San Michele



MENU

Orari di apertura

da martedì a sabato, 10:30 - 00:00


domenica, 10:30 - 17:00

Öffnungszeiten


von Dienstag bis Samstag, 10:30 - 00:00 Uhr

Sonntag, 10:30 - 17:00 Uhr


ANTIPASTI/VORSPEISEN

Insalata verde o mista <i>Grüner- oder Gemischter Salat</i>	9/11.-
Formaggino di capra tiepido servito su sasso caldo con erbe speziate <i>Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein mit würziger Kräutersauce serviert</i>	15.-  regio.garantie
Tagliere di formaggi ticinesi DOP <i>Tagliere mit Tessiner DOP Käse</i>	19/27.-
Tagliere di salumi misti nostrani <i>Tagliere mit Tessiner Aufschnitt</i>	21/29.-
Vellutata di topinambur con crostini di pane del contadino <i>Topinambursuppe mit Landbrotcroutons</i>	13.-
Punta di manzo fredda con vinaigrette alle verdure <i>Kalte Rindertafelspitze mit Gemüse vinaigrette</i>	25.-



PRIMI/ERSTE GÄNGE

Risotto mantecato con formaggio ticinese e funghi <i>Risotto mit Tessiner-Käse und Waldpilzen</i>	25.-
Gnocchi di Farina Bóna fatti in casa Con crema di broccoli e lardo croccante <i>Hausgemachte Farina Bóna-Gnocchi Mit Broccoli-Crème und knusprigem Speck</i>	23.-  regio.garantie
Ravioli ripieni al brasato di manzo con salsa al timo <i>Ravioli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch an Thymiansauce</i>	25.-
Penne con salsa al pomodoro oppure all'arrabbiata <i>Penne mit Tomatensauce oder all'arrabbiata</i>	23.-

SECONDI/HAUPTGÄNGE

Polenta con formaggio blu ticinese <i>Polenta mit Tessiner Blauschimmelkäse</i>	27.-  regio.garantie
Filetto di salmerino su letto di spinaci e salsa al bianco di merlot <i>Saiblingsfilet auf einem Spinatbett und weißer Merlot-Sauce</i>	37.-
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano <i>Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto</i>	39.-
Entrecôte di manzo svizzero (220 g) condimento alle erbe, patate rustiche e verdure alla griglia <i>Entrecôte vom Schweizer Rinds (220 g) mit Kräuterdressing, rustikalen Kartoffeln und Grillgemüse</i>	45.-
Coscia di coniglio brasata con verdure e polenta <i>Geschmorte Kaninchenkeule mit Gemüse und Polenta</i>	37.-

DESSERT/NACHTISCH

Panna cotta allo yogurt di montagna, salsa all'uva americana <i>Panna cotta mit Berg-Joghurt, uva americana Sauce</i>	11.-  regio.garantie
Crème brûlée all'arancia e il suo sorbetto <i>Orangen-Crème-Brûlée und sein Sorbet</i>	13.-
Torta comune o bianca <i>Torta comune o bianca</i>	7.- 
Tartelletta al limone e meringa <i>Törtchen mit Zitronen und Meringue</i>	5.50.-
Gelati e sorbetti (a pallina) <i>Eis und Sorbets (pro Kugel)</i>	3.50.-