

**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, manzo, salmerino, vitello, coniglio (CH)

Herkunft

Aufschnitt, Rind, Saibling, Kalb, 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 9/11.-
Grüner- oder Gemischter Salat

Formaggino di capra tiepido 15.-
servito su sasso caldo con erbe speziate
*Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein
mit würziger Kräutersauce serviert*

Tagliere di formaggi ticinesi DOP 19/27.-
Tagliere mit Tessiner DOP Käse

Tagliere di salumi misti nostrani 21/29.-
Tagliere mit Tessiner Aufschnitt

Crema di asparagi verdi con crostini al cerfoglio 15.-
Spargelcremesuppe mit Kerbelcroutons

Carpaccio di manzo svizzero con lamelle di Sbrinz 29.-
Rindscarpaccio mit Sbrinzscheiben

PRIMI/ERSTE GÄNGE

Risotto mantecato con formaggio ticinese e funghi porcini 25.-
Risotto mit Tessiner-Käse und Steinpilzen

Gnocchi di Farina Bóna fatti in casa 23.-
coulis all'aglio orsino e pomodorini
*Hausgemachte Farina Bóna-Gnocchi
Mit Bärlauch-coulis und Kirschtomaten*

Ravioli ripieni agli asparagi con salsa alla crema 25.-
Ravioli mit Grüner Spargel gefüllt und Sahnesauce

Penne con salsa al pomodoro 22.-
oppure all'arrabbiata
*Penne mit Tomatensauce
oder all'arrabbiata*

SECONDI/HAUPTGÄNGE

Polenta con formaggio blu ticinese 26.-
Polenta mit Tessiner Blauschimmelkäse

Filetto di salmerino con asparagi verdi e salsa olandese 36.-
Saiblingsfilet mit Grüner Spargel und Sauce Hollandaise

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 39.-
Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto

Entrecôte di manzo svizzero (220 g) 45.-
condimento alle erbe, patate rustiche e verdure alla griglia
*Entrecôte vom Schweizer Rinds (220 g)
mit Kräuterdressing, rustikalen Kartoffeln und Grillgemüse*

Coscia di coniglio brasata con senape ticinese e agresto 37.-
Geschmorte Kaninchenkeule mit Tessiner-Senf und Verjus

DESSERT/NACHTISCH

Panna cotta allo yogurt di montagna, salsa ai frutti rossi 11.-
Panna cotta mit Berg-Joghurt, Rote-Beeren Sauce

Crème brûlée al limone e il suo sorbetto 13.-
Zitronen-Crème-Brûlée und sein Sorbet

Torta comune o bianca 7.-
Torta comune o bianca

Tartelletta alle fragole 5.50.-
Törtchen mit Erdbeeren

Gelati e sorbetti (a pallina) 3.50.-
Eis und Sorbets (pro Kugel)