

**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 lunedì a domenica, 10:30 - 00:00


Öffnungszeiten

von Montag bis Sonntag, 10:30 - 00:00 Uhr


ANTIPASTI/VORSPEISEN

Insalata verde o mista <i>Grüner- oder Gemischter Salat</i>	9/11.-
Pomodori e mozzarella svizzeri con rucola selvatica <i>Schweizer Tomaten und Mozzarella mit wildem Rucola</i>	17.-
Formaggino di capra tiepido servito su sasso caldo con erbette 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.-
Zuppetta fredda di pomodori ticinesi con fragole e basilico <i>Kalte Tessiner Tomatensuppe mit Erdbeeren und Basilikum</i>	15.-
Carpaccio di vitello svizzero con formaggio erborinato di Sonvico <i>Schweizer Kalbscarpaccio mit Blauschimmelkäse aus Sonvico</i>	29.-



PRIMI/ERSTE GÄNGE

Risotto mantecato con formaggio ticinese e funghi porcini <i>Risotto mit Tessiner-Käse und Steinpilzen</i>	25.-
Gnocchi di Farina Bóna fatti in casa zucchine, pomodori ciliegia e perle di mozzarella <i>Hausgemachte Farina Bóna-Gnocchi Mit Zucchini, Kirschtomaten und Mozzarella-Perlen</i>	23.-  regio.garantie
Ravioli ripieni alla ricotta e zeste di limone con salsa al timo <i>Ricotta- und Zitronenzesten-Ravioli, 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>	25.-  regio.garantie
Filetto di salmerino con spinaci, pomodori secchi e pinoli <i>Saiblingsfilet mit Getrocknete Tomaten und Pinienkernen auf Spinat</i>	35.-
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano <i>Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto</i>	39.-
Entrecôte di manzo svizzero (220 g) alla pioda servito con patate rustiche <i>Entrecôte vom Schweizer Rinds (220 g) auf heissem Stein mit rustikalen Kartoffeln</i>	45.-
Coscia di coniglio brasata al rosmarino e polenta <i>Geschmorte Kaninchenkeule mit Rosmarin und Polenta</i>	37.-

DESSERT/NACHTISCH

Panna cotta allo yogurt di montagna, salsa ai lamponi <i>Panna cotta mit Berg-Joghurt, Himbeersauce</i>	11.-  regio.garantie
Crème brûlée alla pesca e il suo sorbetto <i>Pfirsich-Crème-Brûlée und sein Sorbet</i>	13.-
Torta comune o bianca <i>Torta comune o bianca</i>	7.- 
Tartelletta ai frutti di bosco <i>Törtchen mit Gemischte Beeren</i>	5.50.-
Gelati e sorbetti (a pallina) <i>Eis und Sorbets (pro Kugel)</i>	3.50.-