

Partecipiamo a *Ticino a Tavola* promuovendo i prodotti locali:  
molti dei nostri ingredienti sono a base di materie prime ticinesi.  
*Wir sind stolze Mitglieder von Ticino a Tavola und fördern regionale Produkte:*  
*Viele von unseren Zutaten kommen aus der Region.*



**Per esigenze dietetiche e allergie alimentari  
chieda assistenza a un membro del nostro team.**  
*Für diätetische Anforderungen und Nahrungsmittelallergien  
bitten wir Sie Kontakt mit einem Mitglied unseres Teams aufzunehmen.*

#### **Provenienza**

Salumi, capriolo, cinghiale, salmerino, manzo, cervo, coniglio (CH)

#### **Herkunft**

*Aufschnitt, Reh, Wildschwein, Saibling, Rind, Hirsch, 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

<b>Insalata verde o mista</b> <i>Grüner- oder Gemischter Salat</i>	9/11.-
<b>Formaggino di capra tiepido</b> <b>servito su sasso caldo con erbette speziate</b> <i>Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein mit würziger Kräutersauce serviert</i>	15.- 
<b>Tagliere di formaggi ticinesi DOP</b> <i>Tagliere mit Tessiner DOP Käse</i>	19/27.-
<b>Tagliere di salumi misti nostrani</b> <i>Tagliere mit Tessiner Aufschnitt</i>	21/29.-
<b>Vellutata di zucca e i suoi semi</b> <i>Kürbiscremesuppe und Ihre Kerne</i>	13.-
<b>Carpaccio di capriolo guarnito con fichi e nocciole</b> <i>Rehcarpaccio mit Feigen und Haselnüssen</i>	28.-



## PRIMI/ERSTE GÄNGE

<b>Risotto mantecato con formaggio ticinese e funghi porcini</b> <i>Risotto mit Tessiner-Käse und Steinpilzen</i>	25.-
<b>Gnocchi di Farina Bóna fatti in casa</b> <b>crema di formaggio blu ticinese e castagne</b> <i>Hausgemachte Farina Bóna-Gnocchi mit Tessiner Blaukäse-crème und Kastanien</i>	24.- 
<b>Tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale</b> <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Wildschweinragout</i>	27.-
<b>Penne con salsa al pomodoro oppure all'arrabbiata</b> <i>Penne mit Tomatensauce oder all'arrabbiata</i>	23.-

## SECONDI/HAUPTGÄNGE

<b>Polenta con formaggio blu ticinese</b> <i>Polenta mit Tessiner Blauschimmelkäse</i>	27.- 
<b>Filetto di salmerino su verza alla crema e gallinacci</b> <i>Saiblingsfilet auf Rahmwirsingl und Pfifferlingen</i>	37.-
<b>Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano</b> <i>Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto</i>	39.-
<b>Entrecôte di manzo svizzero (220 g) alla pioda</b> <b>servito con patate rustiche</b> <i>Entrecôte vom Schweizer Rind (220 g) auf heissem Stein mit rustikalen Kartoffeln</i>	45.-
<b>Salmì di cervo con funghi di bosco, spätzli e cavolo rosso</b> <i>Hirscheintopf mit Waldpilzen, Spätzli und Rotkohl</i>	45.-
<b>Coscia di coniglio brasata al rosmarino con polenta</b> <i>Geschmorte Kaninchenkeule mit Rosmarin und Polenta</i>	37.-

## DESSERT/NACHTISCH

<b>Panna cotta allo yogurt di montagna, salsa all'uva isabella</b> <i>Panna cotta aus Berg-Joghurt, Isabella-Traubensauce</i>	11.- 
<b>Crème brûlée ai fichi e il suo sorbetto</b> <i>Feigen-Crème-Brûlée und sein Sorbet</i>	13.-
<b>Torta comune o bianca</b> <i>Torta comune o bianca</i>	7.- 
<b>Tartelletta ai vermicelli</b> <i>Törtchen mit Vermicelles</i>	5.50.-
<b>Gelati e sorbetti (a pallina)</b> <i>Eis und Sorbets (pro Kugel)</i>	3.50.-