

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, luganiga, salmerino, vitello, manzo (CH)

Herkunft

Aufschnitt, Luganiga, Saibling, Kalb, Rind (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 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.-
Vellutata di patate profumata con maggiorana <i>Kartoffelcremesuppe mit Majoran verfeint</i>	13.-
Punta di manzo fredda con vinaigrette di verdure <i>Kalte Rindfleischspitzen mit Gemüse vinaigrette</i>	28.-



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 crema di formaggio blu ticinese e castagne <i>Hausgemachte Farina Bóna-Gnocchi mit Tessiner Blaukäse-crème und Kastanien</i>	24.-  regio.garantie
Tagliatelle fatte in casa con ragù di luganiga <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Luganiga-Ragout</i>	27.-
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 verza alla crema e pomodori secchi <i>Saiblingsfilet auf Rahmwirsing und getrocknete Tomaten</i>	37.-
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 Rind (220 g) auf heissem Stein mit rustikalen Kartoffeln</i>	45.-
Coscia di coniglio brasata al rosmarino con polenta <i>Geschmorte Kaninchenkeule mit Rosmarin und Polenta</i>	37.-

DESSERT/NACHTISCH

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