

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.



Il pane servito al vostro tavolo viene prodotto dal nostro panettiere di fiducia di Lostallo.
Das Brot, das an Ihren Tisch serviert ist, wird von unserem vertrauenswürdigen Bäcker in Lostallo geliefert.

**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, coniglio (CH)

Herkunft

Aufschnitt, Luganiga, 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.- |
| Minestrone profumato all'aglio orsino <i>Minestrone mit Bärlauch verfeint</i> | 13.- |
| Carpaccio di vitello con robiolino alle erbe ticinesi <i>Kalbscarpaccio mit Tessiner Kräuter-Robiolino</i> | 27.- |

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 coulis all'aglio orsino e pomodori ciliegia <i>Hausgemachte Farina Bóna-Gnocchi mit Bärlauch-coulis und Kirschtomaten</i> | 23.-  regio.garantie |
| Tagliatelle fatte in casa con ragù di luganiga locarnese <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Luganiga-Ragout aus locarno</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 spinaci <i>Saiblingsfilet auf Frühlings Spinat</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 timo con polenta <i>Geschmorte Kaninchenkeule mit Thymian und Polenta</i> | 37.- |

DESSERT/NACHTISCH

| | |
|--|--|
| Panna cotta allo yogurt di montagna salsa all'uva isabella dal nostro pergolato <i>Panna cotta aus Berg-Joghurt Isabella-Traubensauce von unserer Pergola</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.-  |
| Pavlova alle fragole <i>Erdbeer-Pavlova</i> | 7.50.- |
| Gelati e sorbetti (a pallina) <i>Eis und Sorbets (pro Kugel)</i> <i>Cioccolato – Schokolade / Vaniglia – Vanille / Stracciatella / Caffè – Kaffee</i> <i>Fragola – Erdbeere / Limone – Zitrone / Pompelmo – Grapefruit / Arancia – Orange</i> <i>Supplemento panna montata - mit Rham CHF 1.50</i> <i>Supplemento liquore - mit Spirituosen CHF 2.00</i> | 3.50.- |