

# Ristorante Castelgrande

*La Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo - SSSAT unisce tradizione e innovazione, rispettando la storia e proiettandola nel futuro*



*Die Höhere Fachschule für Hotellerie und Tourismus - SSSAT vereint Tradition und Innovation, respektiert die Geschichte und projiziert sie in die Zukunft*

falstaff



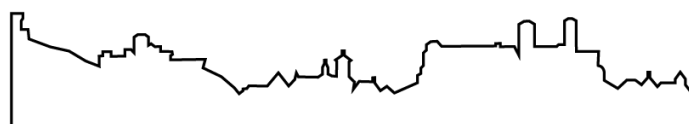
*“La cucina è l'arte di trasformare il cibo in emozioni ,,  
“Kochen ist die Kunst, Lebensmittel in Emotionen zu verwandeln ,,*

**Chef di Cucina: Frank Oerthle**

**Chef de Service: Matteo Benedetti**

**In cucina: Alberto, Ignazio, Antonio, Amanda, Julia, Christi, Alexander**

**In sala: Mohamed, Giovanni, Meral, Grace**



## SAPORI DI MARE E LAGHI

### *Aromen von Meer und Seen*

Tentacolo di polipo cotto a bassa temperatura,  
spuma di patate al lime e maionese affumicata

*Tintenfischtentakel bei niedriger Temperatur gegart  
an Limettenkartoffelschaum und rauchige Mayonnaise*



Bottoni di pesce di mare, in guazzetto d'asparagi bianchi, burro arrostito e cerfoglio

*Ravioli vom Meeresfisch an weißem Spargelragout, Nussbutter und Kerbel*



Triglia farcita ai molluschi, beurre blanc all'arancia sanguinea e puro arabica

*Gefüllte Rotbarbe mit Meeresfrüchten, Beurre blanc mit Blutorange und Arabica*



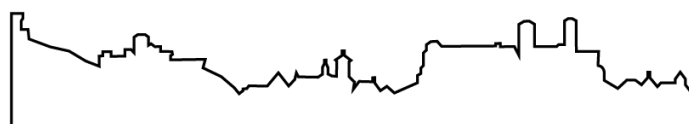
Spumoso di panna acida alla fragola, pan di spagna croccante alla vaniglia

*Sauerrahmschaum mit Erdbeeren und knusprigen Vanille-Biskuit*

Menu 87. - p.p.

Degustazione di quattro vini in abbinamento 43. - p.p.

*In Begleitung von 4 Weinen 43. - p.p.*



# SAPORI DELLA TERRA

## *Aromen vom Land*

Involtino di vitello, pomodori secchi e pinoli, perle di animelle croccanti,  
cremoso di burrata di bufala

*Kalbsröllchen mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen, knuspriges  
Kalbsbries, cremiger Büffelburrata*



Risotto Vialone Nano riserva San Andrea, mantecato all'aglio orsino, peperone  
crusco e prosciutto d'anatra

*Risotto Vialone Nano Reserve San Andrea, verfeinert mit Bärlauch,  
Crusco-Paprika und Entenschinken*



Duo d'agnello, morbido di sedano rapa, coste saltate, portulaca e jus all'aceto  
balsamico di Modena

*Duo vom Lamm, Selleriepüree, sautierter Mangold,  
Portulak und Modena Balsamico Jus*

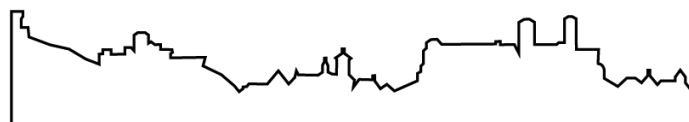


Morbido tricolore al cioccolato, lampone turbinato  
*Dreifarbige Schokoladenmousse mit Himbeersorbet*

Menu 87. - p.p.

Degustazione di quattro vini in abbinamento 43. - p.p.

*In Begleitung von 4 Weinen 43. - p.p.*



# DELIZIE VEGETALI

## *Vegetarische Köstlichkeiten*

Mosaico d'asparagi in manto di biette, focaccia croccante e cerfoglio  
*Mosaik vom Spargel im Mangoldmantel, knusprige Focaccia und Kerbel*



Giardino di hummus di ceci  
*Hummus vom Kichererbsen mit Frühlingsgemüse*



Cavolfiore arrosto, maionese alla tahina e nocciole,  
mille strati di patate Charlotte e zenzero  
*Geschmorter Blumenkohl, Tahini-Mayonnaise und Haselnüsse,  
Millefeuille aus Charlotte-Kartoffeln und Ingwer*

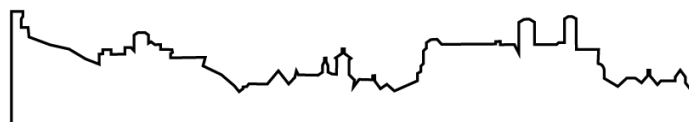


Budino di mandorle, pistacchio e limone  
*Mandelpudding an Pistazien und Zitrone*

Menu 77. - p.p.

Degustazione di quattro vini in abbinamento 43. - p.p.

*In Begleitung von 4 Weinen 43. - p.p.*



## PER CHI APPREZZA L'ARTE DEL SERVIZIO AL TAVOLO

*Für Sie direkt am Tisch zubereitet*

*Per iniziare... / Zum Einstieg...*

Salmone scozzese marinato all'aneto tagliato al tavolo

*Schottischer Lachs mit Dill mariniert am Tisch tranchiert*

27.-

### *GROSSES PIÈCES*

Con preavviso di 48 ore / *mit 48 Stunden Vorankündigung*

da 2 persone

*ab 2 Gäste*

Branzino in crosta di sale con salsa allo Champagne

*Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Champagnersauce*

55.- p.p.

Entrecôte double ai ferri con salsa bernese, tavolozza di verdure e patate dauphine

*Doppeltes Rinds-Entrecôte mit sauce Béarnaise, Gemüseauswahl und*

*Dauphinekartoffeln*

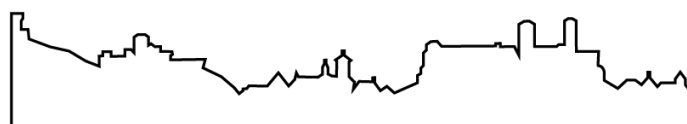
65.- p.p.

### *Dessert / Nachtisch*

Crêpes Suzette alla lampada preparate al tavolo

*Crêpes Suzette am Tisch flambiert*

25.-



I prezzi si intendono in CHF e comprensivi di IVA

*Alle Preise in CHF inklusive MwSt*

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*

## **PROVENIENZA**

### ***HERKUNFT***

Vitello / Kalb CH

Agnello / Lamm NZ

Anatra / Ente FR

Salmone / Lachs GB

Triglia / Rotbarbe NA

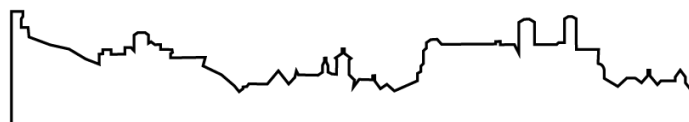
Polipo / Oktopus IT

Ombrina/ Meeräsche IT

Branzino / Wolfsbarsch IT

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*



# **ALLERGENI**

## ***ALLERGENE***

Ingredienti che possono provocare allergie  
o altre reazioni indesiderate presenti sul nostro menu

*Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen  
könnten die auf unserer Speisekarte stehen können*

Cereali contenenti glutine

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte

Frutta a guscio (noci), cioè: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi  
noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia o noci del Queensland

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

