

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



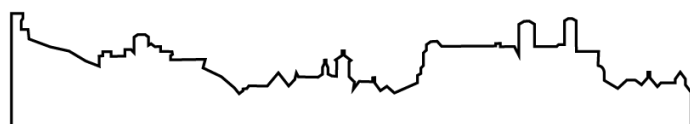
*“La cucina è l'arte di trasformare il cibo in emozioni „
“Kochen ist die Kunst, Lebensmittel in Emotionen zu verwandeln „*

Chef di Cucina: Frank Oerthle

Chef de Service: Luigi Sevil

In cucina: Alberto, Ignazio, Antonio, Julia, Lidya, Christi, Alexander

In sala: Mohamed, Valentina, Giovanni, Grace, Robel



SAPORI DI MARE E LAGHI

Aromen von Meer und Seen

Lingotto di trota salmonata con il suo caviale, mela verde e nocciola

Barren von der Lachsforelle an seinem Kaviar, Apfel und Haselnuss



Ravioli di baccalà, spuma al bergamotto, cavolo rapa e pepe “Valle Maggia”

Stockfisch-Ravioli an Bergamottschaum, Kohlrabi und Maggiapfeffer



Turbante di sogliola farcito, carciofo spinoso in due modi e patate croccante

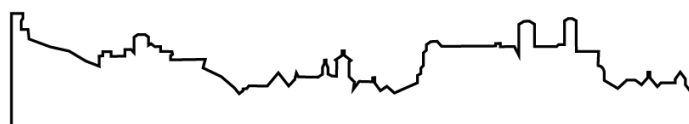
Gefülltes Seezungenröllchen, Artischocke auf zwei Arten und Kartoffelkrokant



Tarteletta al lemoncurd con sfera al cioccolato Ruby

Lemoncurd-Törtchen und Sphäre von Ruby-Schokolade

Menu 95. - p.p.



SAPORI DELLA TERRA

Ländliche Aromen

Carpaccio di cerbiatto con insalata di funghi e pastinaca

Carpaccio vo Hirschkalb mit feinem Pilzsalat und Pastinake



Tubetti di pasta “Mancini” in mantecatura di patata, porri e tartufo

Feine Hartweizenpasta von Mancini mit Kartoffel-Lauchcreme und Trüffel



Filetto Mignon di manzo, spuma al fegato d’oca e sedano rapa

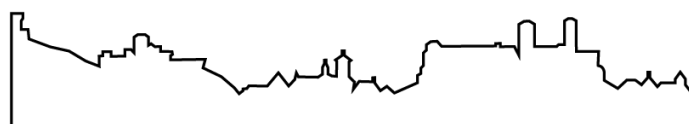
Mignon vom Rindsfilet an Gänseleberschaum und Sellerie



Tortino al cioccolato fondente con sorbetto al frutto della passione

Schokoladen-Timbal mit Passiosfruchtsorbet

Menu 95. - p.p.



DELIZIE VEGETALI

Vegetarische Köstlichkeiten

Involtino di bietole, crème fraîche, pomodori secchi e pinoli

Krautstielröllchen, creme fraiche, getrocknete Tomaten und Pinienkerne



Risotto „Carnaroli“ selezione Acquerello, pesto di cavolo nero e zucca

Carnaroli-Risotto „Acquerello“ mit Schwarzkohlpesto und Kürbis



Variazione di cavolfiore in diverse consistenze e chicchi di melograno

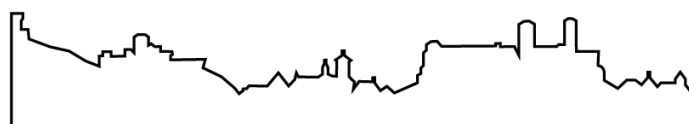
Blumenkohl-Variation in verschiedenen Konsistenzen an Granatapfel



Semifreddo alla farina bona, cioccolato “Madagascar” e mais soffiato

Farina Bona-Halbgefrorenes Madagascar-Schokolade und Puffmais

Menu 87. - p.p.



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***

Manzo / *Rind* CH

Cerbiatto / *Hirsch* CH

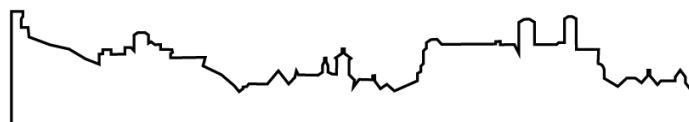
Trota salmonata / *Lachsforelle* CH

Baccalà / *Stockfisch* IT

Sogliola / *Seezunge* GB

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

