

Partecipiamo a **Ticino a Tavola** promuovendo i prodotti locali:
molti dei nostri ingredienti sono a base di materie prime ticinesi.
*Wir beteiligen uns an Ticino a Tavola, indem wir lokale Produkte fördern:
Viele unserer Zutaten basieren auf Rohstoffen aus dem Tessin.*



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.**

*Bei diätetischen Anforderungen und Nahrungsmittelallergien
bitten wir Sie Kontakt mit einem Mitglied unseres Teams aufzunehmen.*

Provenienza

Salumi, capriolo, cinghiale, maiale, salmerino, manzo, cervo (EU)

Herkunft

Aufschnitt, Reh, Wildschwein, Schweine Saibling, Kalb, Rind, Hirsch (EU)

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.



Grotto San Michele



MENU



Dal 2011 la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) di Bellinzona gestisce le attività di ristorazione e banqueting a Castelgrande. La formazione è il nostro fiore all'occhiello! Il nostro obiettivo è quello di creare uno spazio di svolgimento delle attività di pratica e di apprendimento per gli studenti che frequentano la sezione alberghiera. Viene loro offerta la possibilità di fare esperienza al di fuori dell'ambiente scolastico stando a contatto diretto con la clientela.

Seit 2011 betreibt die Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) in Bellinzona das Catering- und Bankettgeschäft in Castelgrande. Unser Ziel ist es, einen Raum für Praxis- und Lernaktivitäten für die Studierenden der Hotelfachschule zu schaffen. Sie erhalten die Möglichkeit, ausserhalb des schulischen Umfelds Erfahrungen im direkten Kontakt mit Kunden zu sammeln.

Castelgrande
Ristorante Castelgrande



Chef Frank Oerthle ha una grande attenzione e cura dei dettagli, con una predilezione per gli ingredienti locali e stagionali. La sua passione per la cucina si riflette anche nel modo in cui motiva il team, trasmettendo entusiasmo e dedizione in ogni fase del lavoro.

Chefkoch Frank Oerthle legt großen Wert auf Details und bevorzugt lokale sowie saisonale Zutaten. Seine Leidenschaft für die Küche zeigt sich auch darin, wie er das Team motiviert und dabei Enthusiasmus und Engagement in jede Arbeitsphase einbringt.

Sala Banchetti

Il luogo ideale per le vostre riunioni con pausa caffè, pranzi o cene aziendali, standing, matrimoni e manifestazioni speciali in un contesto unico e prestigioso per il vostro evento per stupire i vostri invitati.

Der ideale Ort für Ihre Tagungen mit Kaffeepausen, Geschäftsessen, Stehpartys, Hochzeiten und besondere Veranstaltungen in einem einzigartigen und repräsentativen Rahmen, der Ihre Gäste beeindruckt.

Tutto questo è Castelgrande: un'esperienza variegata sotto lo stesso tetto!

All das ist das Castelgrande: eine vielfältige Erfahrung unter einem Dach!

CARTA BEVANDE / GETRÄNKEKARTE

MINERALI

	33 cl	
Acqua del castello filtrata in bottiglia, naturale e con gas	1 l	5
Acqua minerale frizzante o naturale	50 cl	4.5
Acqua minerale frizzante o naturale	1l	7.5
Coca cola/Coca cola zero		5
Gazosa al limone/al mandarino		5
Rivella rossa/Rivella blu		5
Schweppes tonic water/bitter lemon	25cl	5
Sinalco		5
Succo di mele		5
Tè freddo al limone/alla pesca		5

BIRRE

6612 Ascona bionda/rossa	7
Gottardo	5
Schlossbier - Birra dei Castelli	6.50
Appenzeller analcolica	6
Panaché	6

APERITIVI E BITTER

Aperol, Campari, Cynar	4 cl	5.50
Aperol Spritz, Campari Spritz, Hugo		10
Campari soda	1 dl	5
Crodino	18cl	4.50
Sanbittèr	1dl	4.50

CAFFÈ E TÈ

Espresso	2.20
Espresso crème	2.50
Espresso hag	3
Espresso macchiato	2.30
Espresso orzo	3
Espresso corretto	4.50
Cappuccino	4
Mini cappuccino	3.50
Tazza grande	4
Latte macchiato	4.50
Caotina/Ovomaltina	4
Tè e tisane "selezione Monte Verità"	5

CHF VINO SPUMANTE

Brivio Brut, spumante della Svizzera Italiana	
Pinot Bianco/Merlot	
Brivio, Mendrisio - Sottoceneri	
VINI BIANCHI	
Loero TI DOC	7
Doral/Chardonnay/Sauvignon	20
Il Cavaliere, Contone - Sopraceneri	33
Terre Alte TI DOC	7
Bianco di Merlot	20
Gialdi, Mendrisio - Sottoceneri	33

VINO ROSATO

Rosa di Luna, TI DOC	7
Merlot/Gamaret/Carminoir	20
Delea, Losone - Sopraceneri	33

VINI ROSSI

Castelli di Bellinzona TI DOC	6
Merlot	17
Az. Agr. Mezzana, Coldrerio - Sottoceneri	28
Il Moro IGT	7
Merlot	20
Castello di Morcote,	33
Vico Morcote - Sottoceneri	47
Casimiro TI DOC	11
Merlot/Arinarnoa/Petit Verdot/Tannat/	29
Cabernet/Gamaret/Marselan/Egiodola/	53
Syrah/Carminoir/Carménère	69

1 dl	3dl	5dl	75cl

SECONDI / HAUPTGÄNGE



Polenta ticinese con formaggio blu ticinese

Polenta mit Tessiner Blaukäse

7a

CHF

27.-- 
regio • garantie

Trancio di Lucioperca con asparagi verdi, patate schiacciate e al Merlot bianco

Zanderfilet mit grünem Spargel, Kartoffelpüree und

Weisser-Merlot-Sauce

7a 4a 12a 9a

40.--

salsa

Spiedino del Castello, Manzo e luganighetta Svizzera (220gr.)

Sedano rapa in due consistenze e patate rosolate

Spiess vom Castello, Rindfleisch und Schweizer Luganighetta (220 gr.)

Knollensellerie in zwei Konsistenzen und gebratene Kartoffeln

9a 8b 12b 10 b

44.--

Ossobuco di Vitello con risotto allo zafferano e cipollotti trifolati

Kalbshaxen mit Safranrisotto und sautierten Frühlingszwiebeln

7a 8b 9a 12a

38.--

Coscia di pollastra brasata al Merlot, spätzli e carote glassate

In Merlot geschmorte Hähnchenschenkel, Spätzli und glasierte Karotten

1a 3a 7b 9a 12a

38.-



DESSERT / NACHTISCH

CHF

Panna cotta allo yogurt di montagna

salsa all'uva Isabella del nostro pergolato

Panna cotta mit Bergjoghurt Isabella-Traubensauce aus unserer Pergola

7a 1a 8a

11.--



Crème brûlée al rabarbaro e Maraschino con sorbetto lamponi

13.--

Crème brûlée mit Rhabarber und Maraschino, serviert mit Himbeersorbet

3a

Torta comune o bianca Mastro Martino

Torta comune oder bianca Mastro Martino

1a 3a 7a 8b

8.--



Tartellette di Fragole e crema Chantilly

Erdbeer-Törtchen mit Chantilly-Creme

1a 3a 7a 8b

15.--

Gelati e sorbetti (a pallina)

3.50

Eis und Sorbets (pro Kugel)

Cioccolato - Schokolade / **Vaniglia** - Vanille / **Stracciatella** / **Caffè** - Kaffee

Fragola - Erdbeere / **Limone** - Zitrone / **Pompelmo** - Grapefruit / **Arancia** - Orange

Supplemento panna montata / mit Rahm + CHF 1.50

Supplemento liquore / mit Spirituosen + CHF 2. --

Gelati 1b 3b 5b 6b 7b / 7a 8b 12b

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	Latte, lattosio, Lait, lactose, Milch, Laktose, Milk, Lactose	7b	Latte, lattosio, Lait, lactose, Milch, Laktose, Milk, Lactose
8a	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix, Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix, Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	Anidride solforosa, solfiti ¹ , Anhydride sulfureux, sulfites ¹ , Schwefeldioxid, Sulfite ¹ , Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	Anidride solforosa, solfiti ¹ , Anhydride sulfureux, sulfites ¹ , Schwefeldioxid, Sulfite ¹ , Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroTicino.ch

CHF

9/11.--



Insalata verde o mista

Grüner- oder Gemischter Salat
12a



**Formaggio di capra tiepido
servito su sasso caldo con erbetta speziata**

Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein
mit würziger Kräutersauce serviert
7a 8b 12a

15.--



Tagliere di formaggi ticinesi DOP

Tagliere mit Tessiner DOP Käse
7a

19/27.--

Tagliere di salumi misti nostrani

Tagliere mit Tessiner Aufschnitt
12a

21/29.--

Zuppetta di carote nostrane con aglio orsino ed olio oliva

Suppe aus heimischen Karotten mit Bärlauch und Olivenöl

13.--



Carpaccio di Vitello con insalata primaverile, Burrata e grissini

Kalbscarpaccio mit Frühlingssalat, Burrata und Grissini
1a 7a

26.--

PRIMI / ERSTE GÄNGE

CHF



Risotto mantecato all'aglio orsino e prezzemolo con pomodorini canditi

Risotto mit Bärlauch und Petersilie, verfeinert mit kandierten Kirschtomaten
7a

23.--

Gnocchi di patate del Piano di Magadino con ragù di Manzo e timo

Kartoffelgnocchi aus dem Magadino-Tal mit Rindfleischragout und Thymian
1a 7a 3a 8b 9a

25.--



Ravioli di Pollastra e pomodori secchi con piselli al burro e salvia

Ravioli mit Hähnchen und getrockneten Tomaten,
dazu Erbsen mit Butter und Salbei
1a 7a 3a 8b 9a

27.--



Tagliatelle con salsa al pomodoro o all'arrabbiata

Tagliatelle mit Tomatensauce oder scharfer Arrabbiata-Sauce
1a 3a 7b

23.--