



Castelgrande

GROTTO SAN MICHELE





Ristorante Castelgrande

IT

Chef Frank Oerthle cura ogni dettaglio con precisione, privilegiando ingredienti locali e stagionali. La sua passione per la cucina si riflette in ogni piatto e nell'energia con cui guida il team, trasmettendo entusiasmo e dedizione.

DE

Chef Frank Oerthle legt größten Wert auf Details und bevorzugt lokale sowie saisonale Zutaten. Seine Leidenschaft für die Küche zeigt sich in jedem Gericht und in der inspirierenden Art, mit der er sein Team führt.



falstaff



Sala Banchetti

IT

La location ideale per riunioni, pause caffè, pranzi e cene aziendali, standing reception, matrimoni ed eventi speciali. Un contesto unico e prestigioso, pensato per rendere ogni occasione indimenticabile e sorprendere i vostri ospiti.

DE

Der ideale Ort für Tagungen, Kaffeepausen, Geschäftsessen, Stehempfänge, Hochzeiten und besondere Anlässe. Ein einzigartiges und repräsentatives Ambiente, das jede Veranstaltung unvergesslich macht und Ihre Gäste begeistert.



IT

Dal 2011, la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) di Bellinzona gestisce le attività di ristorazione e banqueting presso Castelgrande.

La formazione rappresenta il nostro fiore all'occhiello: offriamo agli studenti della sezione alberghiera un ambiente dinamico in cui mettere in pratica le proprie competenze, vivendo un'esperienza concreta a diretto contatto con la clientela.

DE

Seit 2011 führt die Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) in Bellinzona das Restaurant und Bankettangebot im Castelgrande.

Die Ausbildung steht bei uns im Mittelpunkt: Studierende der Hotelfachschule sammeln in einem praxisnahen Umfeld wertvolle Erfahrungen und stehen dabei in direktem Kontakt mit den Gästen.

GROTTO SAN MICHELE

LE NOSTRE ENTRÉE

	CHF
Insalata verde o mista Grüner- oder GemischterSalat 12a	9/11 .-
Formaggino di capra tiepido su sasso caldo con erbette speziate Lauwarmer Ziegenkäse auf heissemStein mit würziger Kräutersauce serviert 7a 8b 12a	15 .-
Tagliere di salumi misti nostrani Tagliere mit Tessiner Aufschnitt 12a	21/29 .-
Tagliere di formaggi ticinesi DOP Tagliere mit Tessiner DOP Käse 7a	19/27 .-
Zuppeta 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 3a 7b	26.-

PRIMI PIATTI

	CHF
Risotto mantecato all`aglio orsino e prezzemolo con pomodorini canditi Risotto mit bärlauch und petersilie, verfeinert mit kandierten Kirschtomaten 7a	14/23 .-
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	15/25 .-
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	16/27 .-
Tagliatelle con salsa al pomodoro o all'arrabiata Tagliatelle mit Tomatensauce oder scharfer Arrabiata-Sauce 1a 3a 8b	14/23 .-



GROTTO SAN MICHELE

SECONDI PIATTI

	CHF
Polenta ticinese con formaggio blu ticinese Polenta mit Tessiner Blaukäse 7a	27.-
Trancio di lucioperca con asparagi verdi, patate schiacciate e salsa al Merlot Zanderfilet mit grünem Spargel, Kartoffelpurée und Merlotsauce 7a 4a 12a 9a	40.-
Spiedino di manzo con luganighetta (220 g), sedano rapa e patate rosolate Rindfleischspieß mit Luganighetta (220 g), Knollensellerie und Bratkartoffeln 9a 8b 12b 10b	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 con spätzli e carote glassate In Merlot geschmorte Hähnchenkeule mit Spätzli und glasierten Karotten 1a 3a 7b 9a 12a	38.-

DESSERT

	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 ai lamponi Crème brûlée mit Rhabarber und Maraschino, serviert mit Himbeersorbet 3a	13.-
Torta comune o bianca Torta comune oder bianca 1a 3a 7a 8b	7.-
Tartellette di Fragole e crema Chantilly Erdbeer-Törtchen mit Chantilly-creme 1a 3a 7a 8b	15.-
Gelati e sorbetti (a pallina) Eis und Sorbets (pro Kugel)	3.5.-
Cioccolato • Vaniglia • Stracciatella • Caffè Fragola • Limone • Pompelmo • Arancia Supplemento panna montata Supplemento liquore	2.- 2.-
Schokolade • Vanille • Stracciatella • Kaffee Erdbeere • Zitrone • Grapefruit • Orange Portion Rahm oder mit Spirituosen Gelati 1b 3b 5b 6b 7b / 7a 8b 12b	



Ristorante Castelgrande

...Vi aspettiamo nel nostro Ristorante gastronomico

SAPORI DELLA TERRA

Ländliche Aromen

Involtino di pollastra e spugnone

con mousse ai fegatini di pollo e mela Gala

Roulade vom Masthuhn und Morcheln
mit Geflügellebermousse und Gala-Apfel

Risotto "Acquerello" al prezzemolo

con animelle glassate e lardo alle mandorle

Acquerello-Risotto an Petersilie
mit glasiertem Kalbsbries und Mandelspeck

Guancetta di manzo "Charolais"

con BBQ di carote e asparagi bianchi di Flaach

Charolais-Rindsbäckchen
mit Karotten-BBQ und weissem Spargel aus Flaach

Saint-Honoré

Saint-Honoré

DELIZIE VEGETALI

Vegetarische Köstlichkeiten

Insalata di asparagi verdi

con uovo bio poché e spuma al limone

Grüner Spargel
mit pochiertem BIO-Ei und Zitronenschaum

Fregola sarda mantecata al dashi di funghi

con spinacino, limone salato e arachide

Fregola Sarda mit Pilz-Dashi
mit Spinat, Salzzitrone und Erdnuss

Fantasia di carciofi, fave e piselli

con vinaigrette di patate tiepida

Artischocken-Phantasie mit Erbsen, Saubohnen
und lauwarmer Kartoffelvinaigrette

Budino di semi di chia

con latte di cocco e zucchero di canna

Chiasamenpudding
mit Kokosmilch und braunem Rohrzucker

SAPORI DI MARE E LAGHI

Aromen von Meer und Seen

Carpaccio di lucioperca marinato

con variazione di asparagi, piselli e caprino

Marinierter Zander-Carpaccio
mit Spargelvariation, Erbsen und Ziegenkäse

Lasagnetta al ragù di scorfano

con pomodoro pacchino e peperone crusco

Lasagnette mit Drachenkopf-Ragout
Datteltomaten und Crusco-Peperone

Trancetto di salmone Lostallo in olio cottura

con agretti e patate all'aglio orsino

Lostallo-Lachstranche in Olivenöl gegart
mit Kapuzinerbart und Bärlauchkartoffeln

Namelaka al cioccolato Ruby

con croccante al miele e sfera al ribes nero

Ruby-Schokoladen-Namelaka
mit Honigkrokant und schwarzer Johannisbeersphäre

APERTO / GEÖFFNET

Giovedì – Sabato: 19:00 – 24:00

Donnerstag – Samstag: 19:00 – 24:00

Ultimo ordine: 21:00

Letzte Bestellung: 21:00



falstaff



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

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