



Castelgrande

GROTTO SAN MICHELE

Estate 2026



I colori, i profumi e la leggerezza dell'estate nei nostri piatti





Ristorante Castelgrande

IT

Il Team 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

Das Team legt größten Wert auf Details und bevorzugt lokale sowie saisonale Zutaten. Seine Leidenschaft für die Küche spiegelt sich in jedem Gericht sowie in der inspirierenden Art wider, mit der es zusammenarbeitet und seine Gäste begeistert.



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

Insalata verde o mista 9/11.-

Grüner- oder Gemischter Salat
12a

Formaggio di Capra tiepido 15.-

su sasso caldo con erbe speziate

Balsamico

Ziegenfrischkäse lauwarm auf heißem
Stein mit gewürzten Kräutern und
Balsamico
7a 8b 12a

Tagliere di salumi misti nostrani 21/29.-

Tagliere mit Tessiner Aufschnitt
7a

Tagliere di formaggi ticinesi DOP 19/27.-

Tagliere mit Tessiner DOP Käse
12a

Ristretto di pomodoro del Piano con 15.-

gnocchetti di ricotta e pinoli

Tomaten-Ristretto „del Piano“ mit
Ricotta-Gnocchetti und Pinienkernen
7a

Sottile di lingua di vitello, crescione, 16.-

cialda di polenta e salsa agrodolce

(Maestro Martino)

Dünn geschnittene Kalbszunge,
Brunnenkresse, Polenta-Chip und süß-
saure Sauce (Maestro Martino)
3a 12b 9b

PRIMI PIATTI

Risotto mantecato alla crema di 15/25 .-

zucchine e timo con salsiccia arrostita

Risotto mantecato mit Zucchini-creme
und Thymian sowie gebratener Salsiccia
7a 12b

Gnocchi di patate 13/21 .-

ai cipollotti, pancetta e burrata

Kartoffelgnocchi mit Frühlingszwiebeln,
Pancetta und Burrata
1a 3a 7a 8b 9a 12b

“Maccaroni alla Zenovese” 14/25.-

con pesto di rucola e scaglie di

formaggio di pecora (Maestro Martino)

mit Rucola-Pesto und gehobeltem
Schafskäse (Maestro Martino)
1a 7a 9a

Tagliatelle 11/18 .-

con salsa al pomodoro oppure

all'arrabbiata

mit Tomatensoße oder Arrabbiata
1a 3a 8b

IT

Origine delle carni e del pesce: Svizzera (CH)
Tutti i prezzi sono espressi in CHF e sono
comprensivi di IVA.

DE

Herkunft von Fleisch und Fisch: Schweiz (CH)
Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen
sich inklusive MwSt.

GROTTO SAN MICHELE

SECONDI PIATTI

Polenta ticinese con formaggio blu ticinese Polenta mit Tessiner Blaukäse 7a	21.-
Trancio di Lucioperca con morbido di patate, fonduta di pomodori e sfere di carote viola Zanderfilet mit cremigem Kartoffelpüree, Tomatenfondue und Sphären von violetten Karotten 4a 7a 9a 12b	35.-
Saltimbocca di Vitello del Castello orzotto mantecato al limone e zucchine Kalbs-Saltimbocca del Castello mit cremigem Zitronen-Orzotto und Zucchini 7a 12b	46.-
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano e carote bicolore glassate Kalbsossobuco mit Safranrisotto und glasierten zweifarbigen Karotten 7a 12a	38.-
Costoletta di Maiale svizzero alla griglia, spiedino di verdure estive e la nostra BBQ al Brandy Schweizer Schweinekotelett gegrillt mit Sommergemüse-Spieß und unserer BBQ-Sauce mit Brandy 7a 12a	37.-

DESSERT

Panna cotta allo yogurt di montagna salsa all'uva Isabella del nostro pergolato Panna cotta mit Bergjoghurt Isabella-Traubensauce aus unserer Pergola 1a 7a 8a	11.-
Crème brûlée alle mandorle con sorbetto all'albicocca Mandel-Crème Brûlée mit Aprikosen-Sorbet 3a 8a	12.-
Torta comune o bianca Torta comune oder bianca 1a 3a 7a 8b	8.-
La pesca „del Poggio“ Pfirsich „del Poggio“ 7a 1a	10.-
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 Schokolade • Vanille • Stracciatella • Kaffee Erdbeere • Zitrone • Grapefruit • Orange Portion Rahm oder mit Spirituosen Gelati 1b 3b 5b 6b 7b / 7a 8b 12b	

IT

Origine delle carni e del pesce: Svizzera (CH)
Tutti i prezzi sono espressi in CHF e sono comprensivi di IVA.

DE

Herkunft von Fleisch und Fisch: Schweiz (CH)
Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive MwSt.

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>	1b		Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>
2a		Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>	2b		Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>
3a		Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>	3b		Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>
4a		Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>	4b		Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>
5a		Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>	5b		Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>
6a		Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>	6b		Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>
7a		Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>	7b		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>	8b		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>	9b		Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Celery</i>
10a		Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>	10b		Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>
11a		Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>	11b		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>	12b		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>	13b		Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupines</i>
14a		Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</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