Castelgrande

GROTTO SAN MICHELE

Autunno 2026



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

Swiss tainable

SSAT

Ticino a Tavola fatto in casa

GastroTicino



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.

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.

SSSAT
Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo

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 GemischterSalat
12a

Formaggino di Capra tiepido 15.-
su sasso caldo con erbette speziate
Ziegenfrischkäse lauwarm auf heißem
Stein mit gewürzten Kräutern und
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

Zuppetta di patate e castagne 12.-
con pancetta croccante
"Piatto ispirato al ricettario di
Maestro Martino anno 1420"
Kartoffel- und Kastaniensuppe mit
knusprigem Speck
"Ein Gericht inspiriert vom Kochbuch von Maestro Martino aus dem Jahr 1420"
8a 9a 12b

Carpaccio di Cervo con mirtilli rossi 18.-
e scaglie Sbrinz e pera
Hirsch-Carpaccio mit Preiselbeeren,
Sbrinz-Spänen und Birne
7a

PRIMI PIATTI

Risotto mantecato alla crema di 15/23 .-
funghi di bosco e porcini trifolati
Risotto mit einer Creme aus
Waldpilzen und gebratenen Steinpilzen
7a 9a

Gnocchi di patate alla farina Bona 15/23 .-
fatti in casa con ragù di Cinghiale
e salsa al timo
Kartoffelgnocchi mit Bona-Mehl
hausgemacht mit Wildschwein-Ragout
und Thymiansauce
1a 3a 7a 9a 12b

Ravioli al ragù di Lepre con burro alla 16/25.-
nocciola e salvia e ribes
Ravioli mit Hasenragout,
Haselnussbutter mit Salbei und
Johannisbeeren
1a 3a

Tagliatelle 11/18 .-
con salsa al pomodoro o 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 23.-
con formaggio dei nostri Alpeggi
Polenta mit Käse von unseren Almen
7a

Trancio di Lucioperca 36.-
con lardo bianco Ticinese e salsa
al Merlot bianco e mousseline di patate
Zanderfilet mit weissem Tessiner
Speck und einer Sauce aus weissem Merlot
und Kartoffelmousseline
4a 7a 9a 12b

Salmi di Capriolo con mela caramellata 40.-
e cavolo rosso e spätzli
Rehfilets mit karamellisierten Äpfeln
und Rotkohl sowie Spätzli
1a 3a 7a 8b 9b 12a

Ossobuco di Vitello 38.-
con risotto allo zafferano e gremolada
Kalbsossobuco
mit Safranrisotto und Gremolada
7a

Costoletta di Maiale Svizzero con 37.-
salsa al porto rosso e pannocchia
grigliata e patate rosolate
Schweizer Schweinekotelett
mit roter Portweinsauce, gegrilltem
Maiskolben und gebratenen Kartoffeln
1b 9b 12a

DESSERT

Panna cotta 11.-
allo yogurt di montagna salsa all'uva
Isabella dalla nostra Pergola
Panna cotta mit Bergjoghurt Isabella-
Traubensauce aud unsere Pergola
1a 7a 8a

Crème brûlée ai fichi con il suo sorbetto 14.-
Crème brûlée mit Feigen und dem
dazugehörigen Sorbet
3a 8a

Torta comune o bianca 8.-
"Piatto ispirato al ricettario di
Maestro Martino anno 1420"
"Ein Gericht inspiriert vom Kochbuch
von Maestro Martino aus dem Jahr
1420"
1a 3a 7a 8b

Tartelletta ai frutti di bosco con panna 13.-
acida e vaniglia
Waldbeeren-Törtli mit Sauerrahm und
Vanille
1a 3a 7a 6b 8b

Gelati e sorbetti 4.-
cioccolato • vaniglia • stracciatella •
caffè • fragola • limone • pompelmo •
arancia
Glace und Sorbets
Schokolade • Vanille • Stracciatella •
Kaffee • Erdbeere • Zitrone • Grapefruit •
Orange
1b 3b 5b 6b 7b 7a 8b 12b

Supplemento panna montata 2.-
Supplemento liquore
Zuschlag Rahm / Likör

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.

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

RÉSERVÉ
la rivista

bioethica
food safety engineering

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 SO_2]

[1] [>10 mg/kg >10 mg/l SO_2]

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

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sagl; licenza per GastroTicino
Icone su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com