



**Castelgrande**

## **Grotto San Michele**



### **Orari di apertura**

dal lunedì alla domenica 09:30 - 24:00

### **Öffnungszeiten**

Montag Sonntag 09:30 - 24:00

*La carta*



Scuola specializzata superiore  
alberghiera e del turismo  
[www.ssat.ch](http://www.ssat.ch)

### **Grotto San Michele**

Salita al Castelgrande - CH 6500 Bellinzona  
+41 91 814 87 81 - [www.castelgrande.ch](http://www.castelgrande.ch)

## PICCOLEZZE

Toast del contadino al prosciutto e formaggio <i>Bauerntoast mit Schinken und Käse</i>	9
Ciabatta al crudo Piora d'Oro <i>Ciabatta-Brot mit "Piora d'Oro" Rohschinken</i>	12

## ANTIPASTI

Insalata mista o verde <i>Gemischter oder grüner Salat</i>	11
Formaggini di capra tiepidi serviti su sasso caldo e con erbette speziate <i>Lauwarmer Ziegenkäse auf heißem Stein, mit würziger Kräutersauce serviert</i>	12
Bocconcini di polpo croccante con hummus di ceci e misticanza <i>Lauwarme Kraken-Stückchen mit Kichererbsen Hummus und gemischtem Salat</i>	24
Il formaggio d'Alpe ticinese DOP <i>Tessiner Alpenkäse DOP</i>	26/18
Tagliere di affettati ticinesi <i>Tessiner Aufschnitt</i>	26/18
Classica caprese pomodoro e mozzarella al basilico <i>Caprese Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	18
Tagliuzzata di carne cruda di fassona con burrata e rucoletta <i>Hauchdünne rohe Piemontesisches Fassona-Rind mariniert mit Burrata-Käse und Rucola</i>	24

Le nostre preparazioni potrebbero contenere prodotti che possono contenere allergeni. I nostri collaboratori sono a disposizione per proporvi delle alternative.

*Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne bei der Auswahl alternativer Produkte.*

### Provenienza

*Salumeria (Svizzera, Italia), Maiale, Manzo, Vitello (Svizzera), Fassona (Italia), Tonno (Oceano Pacifico)*

### Herkunft

*Aufschnitt (Schweiz, Italien), Schwein, Rind, Kalb (Schweiz), Fassona-Rind (Italien), Thunfisch (Pazifischer Ozean)*

## ZUPPE E PASTE

Gaspacho con formaggino della Valle di Mugello <i>Gaspacho mit Frischkäse vom MugelloTal</i>	14
Fiori di zuccina ripieni di ricotta fior di latte su passata di pomodori all'extra vergine <i>Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta Fior di Latte auf Tomatenmark mit Olivenöl Extra Vergine</i>	22
Spaghettini al pomodoro e basilico <i>Spaghettini mit Tomatensauce und Basilikum</i>	16
Tagliatelle al ragù <i>Tagliatelle mit Bolognese</i>	19
Tagliolini alle vongole con fiori di zuccine e pomodorini <i>Tagliolini mit Venusmuscheln, Zucchini Blüten und Cherry -Tomaten</i>	26
Gnocchetti di patate e farina bòa con verdure d'estate, salsiccia ticinese, ricotta salata <i>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit "Farina Bòna", Sommergemüse, Tessiner Wurst und gesalzener Ricotta</i>	24

## SECONDI DI CARNE E PESCE

Dorso di tonno alla griglia con pomodorini, olive taggiasche e capperi <i>Leicht grillierter Thunfisch an Cherry Tomaten, Taggiasca Oliven und Kapern</i>	38
Puntine di maiale marinate alla "birra da ris" Patate novelle arrosto al timo <i>Mit Reis-Bier marinierte Schweins Baby-Spareribs dazu Thymian Bratkartoffeln</i>	38
Morbido di vitello arrosto con salsa ai gallinacci Purea di patate e zuccine trifolate <i>Sautierte Kalbsschulterspitz mit Pfefferling-Sauce, Kartoffelpüree und sautierten Zucchini</i>	39
Fracosta di manzo alla griglia Salsa bernaise e patate fritte <i>Grillierte Rinds-Entrecôte Bernaise-Sauce und Pommes Frites</i>	42

## VEGANO

Polpettine di ceci neri e fiori di zuccina con coulis di peperoni dolci <i>Schwarzen Kickererbsen -Bällchen mit Zucchini Blüten dazu Paprika-Coulis</i>	26
--	----

**I nostri prezzi sono in CHF e IVA 7.7% compresa  
Alle Preise in CHF inkl. MWST 7.7%**