



Castelgrande

## Grotto San Michele



### MENU

***Orari di apertura***

*da martedì a sabato, 10:30 - 00:00*

*domenica, 10:30 - 17:00*

***Öffnungszeiten***

*von Montag bis Samstag, 10:30 - 00:00 Uhr*

*Sonntag, 10:30 - 17:00 Uhr*

***Horaires d'ouvertures***

*de mardi à samedi, 10:30 - 00:00 h.*

*Dimanche, 10:30 - 17:00 h*

***Opening hours***

*from tuesday to saturday, 10:30 - 00:00 am*

*sunday, 10:30 - 5:00 pm*

## ANTIPASTI/VORSPEISE

**Insalata verde o mista** 9/11.-

*Grüner- oder Gemischter Salat*

**Formagginio di capra tiepido** 15.-

**servito su sasso caldo con erbette speziate**

*Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein*

*mit würziger Kräutersauce serviert*



**Tagliere di formaggi ticinesi** 19/27.-

*Tagliere mit Tessiner Käse*

**Tagliere di salumi misti nostrani** 21/29.-

*Tagliere mit Tessiner Aufschnitt*

**Crema di zucca con amaretti sbriciolati** 15.-

*Kürbissuppe mit Amaretti*

**Luccioperca marinato servito con variazione** 25.-

**di barbabetola e maionese al sesamo**

*Marinierter Zander serviert mit*

*Rote-Bete-Variation und Sesam-Mayonnaise*

**Carpaccio di carne salada di manzo** 29.-

**con fichi, more e blu ticinese**

*Carpaccio vom carne salada mit Feigen,*

*Brombeeren und Tessiner Blauschimmelkäse*

**Lumache alla provenzale**

**6 pz / 12 pz**

*Schnecken à la provençale*

*6 Stk / 12 Stk*

## PASTA

**Tortelli ripieni di ricotta ticinese e bietole** 21.-

**salsa ai gamberi di fiume**

*Hausgemachte Tortelli mit Tessiner Ricotta und*

*Mangold gefüllt an Flusskrebse*

**Gnocchi di farina bóna fatti in casa** 25.-

**verza, pancetta croccante e cipolla rossa**

*Hausgemachte farina bóna-Gnocchi aus*

*mit Wirsing, knuspriger Speck und Rote Zwiebeln*



**Cavatelli di mirtilli con ragù bianco** 19.-

**di cervo e gallinacci**

*Blaubeer-Cavatelli mit weißem Hirschragout*

*und Pfifferlinge*

**Fettuccine all'uovo con funghi porcini e salsa verde** 23.-

*Eier-Fettuccine mit Steinpilzen und grüner Sauce*

## SECONDI/HAUPTGÄNGE

**Dirunsèl di polenta Corvina** 29.-

**saba e blu ticinese**

*Dirunsèl mit Corvina-Polenta,*

*Saba und Tessiner Blauschimmelkäse*



**Trancio di baccalà mi-cuit con crema di zucca** 33.-

**cipolla rossa caramellata all'aceto balsamico**

*Mi-Cuit Kabeljaufilet mit Kürbiscrème und roten*

*Zwiebeln mit Balsamico-Essig karamellisiert*

**Spezzatino di cervo in umido** 41.-

**polenta Corvina e castagne glassate**

*Geschmorter Hirschragout mit Corvina-Polenta*

*und glasierten Kastanien*

**Fracosta di manzo Swiss Black-Angus** 45.-

**condimento alle erbette, patate rustiche**

**verdure alla griglia**

*Schwiss Black-Angus Rinds-Entrtecôte mit*

*Kräuter dressing, rustikalen Kartoffeln und*

*Grillgemüse*

## DESSERT/NACHTISCH

**Panna cotta allo yogurt di montagna** 11.-

**salsa ai fichi**

*Pannacotta mit Berg-Joghurt und*

*Feigensauce*



**Crema bruciata ai mirtilli con sorbetto al cassis** 13.-

*Gebrannte-Heidelbeercrème mit Cassissorbet*

**Tartelletta con castagne glassate** 5.50

*Törtchen mit glasierte Kastanien*

**Gelati e sorbetti (a pallina)** 3.50.-

*Eis und Sorbets (pro Kugel)*

### Provenienza:

*Pancetta, Manzo, Salumi (CH), Cervo (SLO),*

*Baccalà (ISL), Gamberi di fiume (E), Luccioperca (I), Lumache (F)*

### Herkunft:

*Speck, Rind, Wurstwaren (CH), Hirsch (SLO),*

*Kabeljau (ISL), Flusskrebse (E), Zander (I), Schnecken (F)*

## HORS D'OEUVRE/STARTERS

**Salade verte ou mêlée** 9/11.-  
*Green or mixed salad*

**Fromage tiède de chèvre servi sur pierre avec herbes épicées** 15.-  
*Lukewarm goat cheese served on stone with spicy herbs*

**Assiette des fromages des Alpes tessinois DOP** 19/27.-  
*Platter of regional DOP cheeses*

**Assiette de charcuterie locale** 21/29.-  
*Platter of local cold cuts*

**Crème de potiron avec amaretti** 15.-  
*Pumpkin cream soup with amaretti*

**Sandre mariné servi avec variation de betterave et mayonnaise au sésame** 25.-  
*Marinated pike perch served with beetroot variation and sesame mayonnaise*

**Carpaccio de boeuf carne salada aux figes, mûres et fromage bleu du Tessin** 29.-  
*Carne salada beef carpaccio with figs, blackberries and Ticino blue cheese*

**Escargots à la provençale** 13/23.-  
**6 pièces / 12 pièces**  
*Snails à la provençale*  
**6 pieces / 12 pieces**

## PASTA

**Tortelli farcis à la ricotta tessinoise et aux blettes avec sauce aux écrevisses** 25.-  
*Tortelli stuffed with Ticino ricotta and chard with crayfish sauce*

**Gnocchi de farina bóna fait maison avec chou, bacon croustillant et oignon rouge** 23.-  
*Homemade farina bóna gnocchi with cabbage, crispy bacon and red onion*

**Cavatelli aux myrtilles, ragoût de chevreuil blanc et girolles** 25.-  
*Blueberry cavatelli with white venison stew and chanterelles*

**Fettuccine aux œufs avec cèpes et sauce verte** 23.-  
*Fettuccine mit Steinpilzen und grüner Sauce*

## PLAT PRINCIPAL/MAIN COURSE

**Dirunsèl avec polenta Corvina saba et fromage bleu du Tessin** 29.-  
*Dirunsèl with Corvina polenta saba and Ticino blue cheese*



**Pavé de cabillaud mi-cuit à la crème de potiron et oignon rouge caramélisé au vinaigre balsamique** 33.-  
*Mi-cuit cooked cod with pumpkin cream red onion caramelized with balsamic vinegar*

**Civet de chevreuil avec polenta Corvina marrons glacés** 41.-  
*Venison stew with Corvina polenta candied chestnuts*

**Fracosta de bœuf Swiss Black-Angus au vinaigrette aux herbes, pommes de terre rustiques et légumes grillés** 45.-  
*Swiss Black-Angus beef fracosta with herbs' vinaigrette, rustic potatoes and grilled vegetables*

## DESSERT

**Panna cotta au yogourt de montagne sauce aux figes** 11.-  
*Panna cotta from mountain yogurt fig sauce*



**Crème brûlées de myrtilles sorbet de cassis** 13.-  
*Burnt blueberries' cream blackcurrant sorbet*

**Tartelette aux marrons glacées** 5.50  
*Candied chestnut tartlet*

**Glaces et sorbets (par boule)** 3.50.-  
*Ice cream and sorbet (per scoop)*

### Provenance des produits:

*Bacon, Boeuf, Charcuterie (CH), Chevreuil (SLO), Cabillaud (ISL), Écrevisses (E), Sandre (I), Escargots (F)*

### Product origin:

*Bacon, Beef, Cold cuts (CH), Venison (SLO), Cod (ISL), Crayfish (E), Pike perch (I), Snails (F)*