

Menu Dégustation

Salmone di Lostallo marinato in casa
avocado, lime, panna acida e salsa "ponzu-sesamo"

Saumon de Lostallo mariné maison
Avocat, citron vert, crème aigre et sauce japonais "ponzu-sésame"

Risotto carnaroli agli asparagi con gamberoni
mantecato al pesto di aglio orsino e büscion di capra
Risotto Carnaroli aux asperges et crevettes
Parfumé au pesto d'ail sauvage et fromage frais de chèvre

Trancio di branzino saltato con fregola sarda ai profumi mediterranei
Tranche de loup de mer sautée avec "fregola sarde" aux parfums méditerranéens
oppure / ou

Controfiletto di vitello con spugnole e asparagi
Contrefilet de veau aux morilles et asperges

Variazione di rabarbaro e fragole, cioccolato bianco e riso soffiato
Variation de rhubarbe et de fraises, chocolat blanc et riz soufflé

3 portées CHF 78.--
(entrée, plat principal, dessert)
4 portées CHF 92.--

Menu Dégustation Végétarien

Crema di melanzane mediorientale
Peperoni in agrodolce, crostone profumato all'aglio ed erbetta
Crème d'aubergines du Moyen-Orient
Poivrons aigre-doux, croûtons parfumés à l'ail et fines herbes

Risotto carnaroli agli asparagi mantecato al pesto di aglio orsino e büscion
Risotto Carnaroli aux asperges
Parfumé au pesto d'ail sauvage et fromage frais de chèvre

Tofu ticinese marinato e affumicato, riso jasmin al lemongrass,
Curry madras e latte di cocco
Tofu tessinois mariné et fumé, riz jasmin à la citronnelle
Curry madras et lait de coco

Cheesecake alla robiola ticinese, gelato e biscotto di farina bona
Cheesecake au fromage frais tessinois
Glace et biscuit de "farina bona" de la vallée Onsernone

3 portées CHF 68.--
(entrée, plat principal, dessert)
4 portées CHF 84.--

Notre carte printanière

Crema di asparagi bianchi, canederlo di parmigiano e prosciutto crudo 16
Crème d'asperges blanches, boulettes de parmesan et jambon cru

Risotto carnaroli agli asparagi con gamberoni, mantecato al pesto di aglio orsino e büscion di capra 24/36
Risotto Carnaroli aux asperges et crevettes
Parfumé au pesto d'ail sauvage et fromage frais de chèvre

Asparagi verdi e bianchi alla milanese con uovo al tegamino 32
Asperges vertes et blanches gratinées au parmesan avec œuf au plat
con supplemento prosciutto di Parma / avec supplément de jambon de Parme 12

Capesante scottate, crema di piselli, 'nduja calabrese
Stracciatella di burrata 32/48
Coquilles Saint-Jacques sur crème de petits pois
Saucisson piquant calabrais et mozzarella burrata brisée

Filetto di lucioperca con asparagi bianchi 44
Beurre blanc al merlot bianco e agrumi
Filet de sandre aux asperges blanches
Beurre blanc au merlot blanc et aux agrumes

Controfiletto di vitello alle spugnole e asparagi 48
Contrefilet de veau suisse aux morilles et asperges

Risotto alla parmigiana come supplemento dei nostri piatti principali 10
Nous vous recommandons un risotto au parmesan avec les plats principaux

Variazione di rabarbaro e fragole, cioccolato bianco e riso soffiato 14
Variation de rhubarbe et de fraises, chocolat blanc et riz soufflé

Antipasti / Entrées

Insalata in foglie, formaggio fresco di capra Ticinese, Semi tostati e vinaigrette al Merlot	18
Salade en feuilles avec fromage de chèvre frais du Tessin Graines grillées et vinaigrette au Merlot	
Battuta di manzo alla Piemontese con salsa verde e crema di tuorlo d'uovo Indivia riccia e senape in grani	26
Tartare de bœuf à la piémontaise avec sauce verte et crème au jaune d'œuf Endive frisée et moutarde en grains	
Salmone di Lostallo marinato in casa avocado, lime, panna acida e salsa "ponzu-sesamo"	26
Saumon de Lostallo mariné maison Avocat, citron vert, crème aigre et sauce japonais "ponzu-sésame"	
Il Nostro vitello tonnato	26
Magatello cotto al rosa, con salsa tonnata, verdure sotto aceto e pan fritto	
Vitello tonnato à la façon Castello Noix de veau cuit rosé avec sauce au thon froid Légumes marinés et pain croustillant	

Castello Primi / Risotto & Pasta

Risotto al Castelmagno, crema di cassis, nocciole tostate	28
Risotto au fromage Castelmagno, crème cassis et noisettes grillées	½ 19
Agnolotti ripieni di stinco di vitello brasato	32
Fonduta di parmigiano, salsa d'arrosto e tartufo nero	½ 26
Agnolotti faits maison farcis au jarret de veau braisé Sauce au parmesan, sauce du rôti et truffe noire	
Cavatelli di grano duro con luganighetta ticinese rosolata	28
Broccoletti e pecorino romano	½ 24
Cavatelli de blé dur avec petit saucisson tessinois Broccoli et fromage pecorino romano	
Tagliolini al fondo di crostacei con pomodorini e dragoncello	36
Gambero saltato e stracciatella di burrata	½ 26
Nouilles fines à la sauce aux crustacés, tomates cerises et estragon Crevette géante sautée et mozzarella burrata brisé	

Carne / Viandes

Controfiletto di vitello con millefoglie di patate	44
Piccole verdure e jus al pepe della valle Maggia	
Contrefilet de veau suisse avec millefeuille de pommes de terre	
Petits légumes et jus au poivre du Vallée Maggia	
Filetto di manzo Rossini	62
scaloppa di foie gras, tartufo nero e salsa al madeira	
Filet de bœuf "Rossini"	
Escalope de foie gras, truffe noire et sauce madère	
Costolette di agnello impanate alle erbe e dorate al burro	44
Babaganoush e insalata di peperoni in agrodolce	
Côtelettes d'agneau panées aux herbes et dorées au beurre	
Mousse d'aubergine et salade de poivrons aigre-doux	

Pesce / Poissons / Végétarien

Filetto di lucioperca arrostito con crema e chips di topinambur	44
Beurre blanc agli agrumi	
Filet de sandre rôti à la crème et chips de topinambour	
Beurre blanc aux agrumes	
Trancio di branzino saltato e fregola sarda ai profumi mediterranei	42
Tranche de loup de mer sautée	
Pâtes "fregola sarde" aux parfums méditerranéens	
Gamberoni mazzancolle saltati	
su riso jasmine al lemongrass, curry madras e latte di cocco	44
Curry de crevettes géantes au curry de Madras et lait de coco	
sur riz jasmin à la citronnelle	
Pesce del giorno al forno oppure alla griglia	p.d.g.
Poisson du jour cuit au four ou grillé	prix du jour
Tofu marinato e affumicato, riso jasmine al lemongrass,	36
Curry madras e latte di cocco	
Tofu mariné et fumé au curry Madras et lait de coco	
Riz jasmin à la citronnelle	

Desserts

Mousse al cioccolato Guanaja, pralinato di nocciole e salsa al rum Mousse au chocolat, praline aux noisettes et sauce au rhum	14
Panna cotta al mango e lime, meringhe e gelato al cocco Panna cotta à la mangue et au citron vert, meringue et glace à la noix de coco	16
Cheesecake alla robiola ticinese, gelato e biscotto di farina bona Cheesecake au fromage frais tessinois Glace et biscuit de "farina bona" de la vallée Onsernone	15
La nostra fresca interpretazione del limone e del limoncello con un tocco di cioccolato bianco Notre interprétation fraîche du citron et du limoncello avec une touche de chocolat blanc	15
Assaggio di 4 formaggi nostrani, composta di cipolle rosse e mostarda di frutta ticinese Dégustation de 4 fromages locaux, compote d'oignons rouges et moutarde aux fruits tessinoise	16

Con il dolce vi proponiamo un bicchiere:

Nous vous recommandons un verre avec le dessert:

Moscato d'Asti docg <i>Azienda Braidà</i>		1 dl	8
Grappa La Bianca <i>Delea</i>	40° Vol. %	2.5 cl	8
Grappa La Bionda <i>Delea</i>	40° Vol. %	2.5 cl	12
Grappa La Scura <i>Delea</i>	40° Vol. %	2.5 cl	14

Allergeni

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte zögern Sie nicht, nach Informationen zu fragen. Wir sind vorbereitet, Sie in der besten Weise zu beraten.

Dear client, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customers and meet your specific needs.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Provenienza della carne

Vitello	CH
Manzo	CH
Agnello	AT/NZ

Provenienza del pesce

Lucioperca	CH/NL
Gamberi	IT
Branzino	GR