

Menu Degustazione

Carpaccio di barbabietola con fichi caramellati e olio di noci

Zucca Hokkaido marinata

Beetroot carpaccio with caramelised figs and walnut oil

Marinated Hokkaido pumpkin

Ravioli ai funghi ticinesi con spuma di formaggella stagionata

Ticino mushroom ravioli with seasoned cheese mousse

Trancio di branzino saltato con fregola sarda ai profumi mediterranei

Sautéed sea bass steak with Sardinian fregola pasta and mediterranean spices

oppure/or

Filetto di cervo con lardo di patanegra, ceci e sedano rapa

Stag fillet with patanegra lard, chickpeas and celeriac

Castagne, noci nere, pera cotogna

Chestnuts, black walnuts, quince

3 courses CHF 78.--

(starter, main course, dessert)

4 courses CHF 92.--

Menu Degustazione - Vegetarian

Carpaccio di barbabietola con fichi caramellati e olio di noci

Zucca Hokkaido marinata

Beetroot carpaccio with caramelised figs and walnut oil

Marinated Hokkaido pumpkin

Ravioli ai funghi ticinesi con spuma di formaggella stagionata

Ticino mushroom ravioli with seasoned cheese mousse

Tofu ticinese marinato e affumicato, riso jasmin al lemongrass

Curry madras e latte di cocco

Marinated and smoked Ticino tofu, jasmine rice with lemongrass

Madras curry and coconut milk

Cheesecake alla robiola ticinese, gelato e biscotto di farina bona

Cheesecake with Ticino cream cheese and "Farina bona" ice cream

3 courses CHF 68.--

(starter, main course, dessert)

4 courses CHF 84.--

Our autumn specialities

Carpaccio di barbabietola con fichi caramellati e olio di noci	22
Zucca Hokkaido marinata Beetroot carpaccio with caramelised figs and walnut oil Marinated Hokkaido pumpkin	
Insalata autunnale con radicchio tardivo di Treviso	24
Funghi, zucca, castagne e aceto di mele ticinese invecchiato Autumn salad with late radicchio from Treviso Mushrooms, pumpkin, chestnuts and aged Ticino apple vinegar	
Crema di zucca mantovana della castellana	18
Pumpkin cream soup	
Ravioli ai funghi ticinesi con spuma di formaggella stagionata	32
Ticino mushroom ravioli with seasoned cheese mousse	½ 26
Filetto di cervo con lardo di Patanegra, ceci e sedano rapa	48
Stag fillet with patanegra lard, chickpeas and celeriac	

Tranciata al tavolo / tranchée au guéridon

Sella di capriolo dorata in padella con salsa ai mirtilli rossi	64 p.p.
Spätzli, cavolo rosso marinato, castagne Pan-fried saddle of venison with cranberry sauce Spätzli, marinated red cabbage, chestnuts	

Dessert

Castagne, noci nere, pera cotogna,	14
Chestnuts, black walnuts, quince	

Antipasti / Starters

Insalata in foglie, formaggio fresco di capra Ticinese, Semi tostati e vinaigrette al Merlot	18
Leaf salads and fresh goat cheese from Ticino Roasted seeds and Merlot vinaigrette	
Battuta di manzo alla Piemontese con salsa verde e crema di tuorlo d'uovo Indivia riccia e senape in grani	26
Beef tartar Piedmontese style with herbal sauce and egg yolk cream Curly chicory salad and grainy mustard	
Salmone di Lostallo marinato in casa avocado, lime, panna acida e salsa "ponzu-sesamo"	26
Home-marinated salmon from Lostallo avocado, lime, sour-cream and japanese 'ponzu-sesame' sauce	
Il Nostro vitello tonnato	26
Magatello cotto al rosa, con salsa tonnata, verdure sotto aceto e pan fritto	
Vitello tonnato Castello style Slices of veal roast with cold tuna sauce Pickled vegetables and crispy bread	

Castello Primi / Risotto & Pasta

Risotto al Castelmagno, crema di cassis, nocciole tostate	28
Risotto with Castelmagno cheese, cassis cream and roasted hazelnuts	½ 19
Agnolotti ripieni di stinco di vitello brasato	32
Fonduta di parmigiano, salsa d'arrosto e tartufo nero	½ 26
Home-made Agnolotti pasta stuffed with roasted veal knuckle Parmesan cream and black truffle	
Cavatelli di grano duro con luganighetta ticinese rosolata	28
Broccoletti e pecorino romano	½ 24
Cavatelli pasta with pan-fried small Ticino pork sausage Broccoli and pecorino romano cheese	
Tagliolini al fondo di crostacei con pomodorini e dragoncello	36
Gambero saltato e stracciatella di burrata	½ 26
Thin noodles with shellfish sauce, tarragon and cherry tomatoes Pan-fried prawn and grated burrata mozzarella	

Carne / Meat

Controfiletto di vitello con millefoglie di patate Piccole verdure e jus al pepe della valle Maggia Swiss veal sirloin steak with gravy and pepper from Maggia Valley Small vegetables and potatoes chef's style	44
Filetto di manzo Rossini scaloppa di foie gras, tartufo nero e salsa al Madeira Beef fillet "Rossini" style with duck liver escalope Black truffle and Madeira sauce	62
Costolette di agnello impanate alle erbe e dorate al burro Babaganoush e insalata di peperoni in agrodolce Lamb rack in crumbing and herbs pan-fried with butter Egg-plant mousse and bell pepper salad sweet-sour	44

Pesce / Fish / Vegetarian

Filetto di lucioperca arrostito con crema e chips di topinambur Beurre blanc agli agrumi Pike-perch fillet with topinambour cream and chips Butter sauce with white wine and citrus fruits	44
Trancio di branzino saltato e fregola sarda ai profumi mediterranei Sautéed sea bass steak with Sardinian fregola pasta and mediterranean spices	42
Gamberoni mazzancolle saltati su riso jasmin al lemongrass, curry madras e latte di cocco Sautéed prawns with Madras curry and coconut milk Jasmine rice with lemongrass	44
Pesce del giorno al forno oppure alla griglia Fish of the day, oven-baked or grilled with accompaniment	p.d.g. price of the day
Tofu marinato e affumicato, riso jasmin al lemongrass, Curry madras e latte di cocco Marinated and smoked Ticino tofu, jasmine rice with lemongrass Madras curry and coconut milk	36

Dessert

Mousse al cioccolato Guanaja, pralinato di nocciole e salsa al rum Guanaja chocolate mousse, hazelnut praline and rum sauce	14
Panna cotta al mango e lime, meringhe e gelato al cocco Panna cotta with mango and lime, meringues and coconut ice cream	16
Cheesecake alla robiola ticinese, gelato e biscotto di farina bona Cheesecake with local fresh cheese Ice cream and biscuit from roasted corn flour from the Onsernone Valley	15
La nostra fresca interpretazione del limone e del limoncello con un tocco di cioccolato bianco Our fresh interpretation of lemon and limoncello liquor with a touch of white chocolate	15
Assaggio di 4 formaggi nostrani, composta di cipolle rosse e mostarda di frutta ticinese 4 local cheeses with red onion compote and Ticino fruit mustard	16

Con il dolce vi proponiamo un bicchiere:
We recommend a glass for 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