

Antipasti – Vorspeise

Insalata in foglie <i>Blattsalat</i>	Chf. 8.—
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	Chf. 12.—
Gazpacho di Pomodoro e Anguria <i>Gazpacho aus Tomaten und Wassermelone</i>	Chf. 12.—
Tris di bruschette „Castagneto“ <i>Tris „Castagneto“ Bruschettas</i>	Chf. 17.—
Salumi nostrani con giardiniera di verdure fatta in casa <i>Lokale Wurstwaren mit hausgemachter Gemüse-Giardiniera</i>	Chf. 25.—
Per 2 persone Chf. 46.— Per 4 persone 85.—	
Salmone marinato con panna acida, all'erba cipollina <i>Marinierter Lachs mit Schnittlauch-Sauerrahm</i>	Chf. 23.—
Tartar di Manzo alla piemontese con capperi, acciughe e senape in grani <i>Tartar vom Rind nach piemontesischer Art mit Kapern, Anchovis und Senfkörnern</i>	100gr. Chf. 23.— 200gr. Chf. 42.—
Hummus di ceci con pomodori, melanzane, olive taggiasche, crescione con cracker alla canapa <i>Kichererbsen-Hummus mit Tomaten, Auberginen, Taggiasca-Oliven Brunnenkresse con Hanfcracker</i>	Chf. 17.—

Primi – Erste Gerichte

Risotto „Al Castagneto“ con porcini secchi e porri stufati <i>Hausrisotto "Al Castagneto" mit getrockneten Steinpilzen und gedünstetem Lauch</i>	Chf. 26.—
Risotto allo zafferano mantecato al „Blu“ della Valle Maggia <i>Safranrisotto mit Blauschimmelkäse aus dem Maggiatal aufgeschlagen</i>	Chf. 25.—
Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di luganighetta Ticinese <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tessiner Luganighetta-Ragout</i>	Chf. 23.—
Spaghetti aglio, olio, peperoncino, pomodorini e rucola <i>Spaghetti Knoblauch, Öl, Chili mit Krabben, Kirschtomaten und Rakete salat con aggiunta di 3 Gamberoni + mit dem Zusatz von 3 Garnelen</i>	Chf. 17.— + Chf. 12.—
Tortelli artigianali ripieni di ricotta e spinaci, al burro e salvia <i>Handwerkliche Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Butter und Salbei</i>	Chf. 23.—

Polenta con....

Funghi porcini trifolati <i>Gebratene Steinpilze</i>	Chf. 27.—
Formaggio erborinato della Valle Maggia <i>Blauschimmelkäse aus dem Maggiatal</i>	Chf. 23.—
Brasato di manzo al Merlot del Ticino <i>Geschmortes Rindfleisch mit Tessiner Merlot</i>	Chf. 39.—
Ossobuco di vitello in umido <i>Geschmortes Kalbs-Ossobuco</i>	Chf. 47.—

Secondi di Carne – Hauptgerichte aus Fleisch

Filetto di manzo salsa „Caffè de Paris“ (200 grammi) Chf. 52.—
Rinderfilet mit "Café de Paris" Sauce

Cordon bleu di vitello „Castagneto“ (300 grammi) Chf. 43.—
Kalbs-Cordon Bleu "Castagneto"

Hamburger di manzo (180 grammi) con pane aromatizzato al pomodoro, Chf. 31.—
cavoli bianchi, Pomodoro, fontal, ketchup alle more,
patate al forno con panna acida
*Rindfleisch-Burger (180 Gramm) mit Tomatenbrötchen, Weißkohl, Tomate,
Fontal, Brombeer-Ketchup, Bratkartoffel mit Sauerrahm*

Hamburger di filetti di coregone con pane aromatizzato al pomodoro, Chf. 31.—
cavoli rossi, pomodoro, salsa tartara e patate al forno con panna acida
*Felchenfilet-Burger mit Tomatenbrötchen, Rotkohl Tomate,
Sauce Tartar und Bratkartoffeln mit Sauerrahm*

Piccata di vitello alla milanese con spaghetti al pomodoro Chf. 39.—
Mailänder Kalbfleischpiccata mit Spaghetti in Tomatensauce

Filetti di Branzino al burro e salvia Chf. 38.—
Wolfsbarschfilets mit Butter und Salbei

Code di gamberoni profumate al curry madras e mayonese al mango Chf. 39.—
Garnelenschwänze gewürzt mit Madras-Curry und Mango-Mayonnaise

Contorni a scelta – Beilagen nach Ihrer Wahl:

Patate al forno – Bratkartoffeln

Risotto allo zafferano – Safranrisotto

Risotto „Al Castagneto“ con porcini secchi e porri stufati

Hausrisotto "Al Castagneto" mit getrockneten Steinpilzen und gedünstetem Lauch

Riso bianco – Weisses Reis

Verdure di stagione – Gemüse der Saison

Polenta

Prezzi in CHF e Iva compresa

Allergie

In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Allergien

Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, sich für Informationen an unsere Servicemitarbeiter vor der Bestellaufnahme zu wenden. Kreuzkontaminationen können in unsere Küche nicht ausgeschlossen werden.

Provenienza della Carne e Pesce

Manzo – Rindfleisch	Svizzera, UK, Australia – Schweiz, UK, Australien
Vitello – Kalbfleisch	Svizzera – Schweiz
Maiale – Schweinefleisch	Svizzera – Schweiz
Agnello – Lamm	Nuova Zelanda – Neuseeland
Gamberi – Garnele	Vietnam – Vietnam
Salmone – Lachs	Scozia – Schottland
Salumi – Aufschnitt	Svizzera, Italia – Schweiz, Italien
Pesci – Fisch	Svizzera, Italia, Francia, Croazia, Grecia – Schweiz, Italien, Frankreich, Kroatien, Griechenland
Molluschi – Venusmuscheln	FAO34, Italia – FAO34, Italien