

Ristorante Castelgrande

Il castello incontra il mare



**Lo chef Davide Alberti vi propone
un'esperienza gastronomica che vi sorprenderà
per sapori, profumi e colori!**

A partire da venerdì 24 giugno fino a sabato 9 luglio 2016 siamo lieti di "incontrare" assieme a voi il mare ed i prodotti che esso offre.

Oltre a proporre una scelta di antipasti e primi piatti à la carte strettamente legati al mondo marino, i nostri collaboratori saranno lieti di introdurvi alla "Barca del pesce", dove giornalmente offriamo il pescato del giorno che potete scegliere direttamente prima ancora che venga preparato dalla nostra brigata di cucina (cucinato in crosta di sale, alla mediterranea con pomodorini, capperi ed olive o alla piastra in base alle vostre richieste).

Abbiamo inoltre selezionato per la rassegna due vini della "Cantina il Cavaliere" di Contone-Gambarogno: "Il Loero", un bianco del Ticino DOC e il "Delizia", un rosato di merlot Ticino DOC che si prestano ottimamente alla tipologia di cucina che assieme andremo a scoprire (schede tecniche sull'ultima pagina del menu). Prima di tornare a casa saremo lieti di lasciarvi un piccolo omaggio con una ricetta di un piatto che potrete poi riproporre direttamente nella vostra cucina.

Tutto il team del Ristorante Castelgrande vi augura una favolosa serata in nostra compagnia.

Michele Naretto
Gerente



I prezzi sono in CHF – IVA 8% compresa



Gli antipasti di mare

<i>Insalata di polipo e patate con olive e frutti del capperro</i>	<i>18.00</i>
<i>Cocktail di gamberi alle perle di melone e mozzarelline</i>	<i>19.00</i>
<i>Capasanta caramellata sul suo tartare alla limetta</i> <i>Vellutata al cioccolato bianco e perle di caviale</i>	<i>22.00</i>

I primi piatti

<i>Tagliolini al nero di seppia, ragù di polpa di granchio</i> <i>Gelato salato allo zafferano</i>	<i>22.00</i>
<i>Risotto ai funghi porcini e vongole</i>	<i>19.00</i>



La barca del pesce

Ogni sera "Il pescato del giorno" esposto sulla nostra barca

Scegli il tuo pesce e la sua preparazione

(In base al pescato in crosta di sale, alla mediterranea con olive, capperi e pomodorini oppure alla piastra)

*Prezzo
del
giorno*



Dolci tentazioni

<i>Variazione di sorbetti fatti in casa</i>	<i>6.00</i>
<i>Variazione di "sgroppini" fatti in casa (Sorbetto con prosecco)</i>	<i>9.00</i>
<i>Sfoglia alle fragole artigianale</i>	<i>8.00</i>





Cantina il Cavaliere

creiamo Tradizione

"Dalle pendici del Monte Ceneri, sulla strada che da Cadenazzo portava al vecchio porto di Magadino, si estendeva la commenda di Contone, una delle sedi storiche dell'Ordine dei Cavalieri di Malta nel Canton Ticino, oggi frazione del Comune di Gambarogno. In questa zona ormai da tempo bonificata, su terreni profondi, freschi e sabbiosi da tempo dedicati all'agricoltura; dai suoi vigneti, dalle sue uve nobili e antiche, in omaggio ai valori di onestà, dedizione, pazienza e fedeltà alla terra, prende il nome la cantina **IL CAVALIERE**"



Bt. CHF 55.00
1 dl CHF 7.50

Gusto

Avvolgente, intrigante ed elegante, finale intenso

Profumi

Note suadenti di agrumi e fiori

Denominazione

Bianco ticinese

Vitigno

Doral*, Chardonnay, Sauvignon

Classificazione

DOC

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Zona di provenienza

Comune di Cadenazzo-Gambarogno

Grado alcolico

12.5 % Vol.

*Uva ottenuta nel 1965 a Pully (Domaine du Caudroz). Il Doral è il risultato della fecondazione di polline Chasselas con Chardonnay. L'obiettivo era quello di ottenere un vigneto simile al Chasselas, migliorandone alcuni difetti.



Bt. CHF 50.00
1 dl CHF 7.00

Gusto

Vino elegante, di equilibrata freschezza, morbido ed elegante

Profumi

Profumi floreali di rose

Denominazione

Rosato di Merlot Ticino

Vitigno

Merlot 100%

Classificazione

DOC

Colore

Rosato chiaro

Zona di provenienza

Comune di Gambarogno (2 km dal lago Maggiore)

Grado alcolico

12.5 % Vol.

www.ilcavaliere.ch

