

Ristorante Castelgrande

Alla scoperta della cucina sudamericana



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

A partire da martedì 30 agosto fino a sabato 10 settembre 2016 siamo lieti di “scoprire” assieme a voi le prelibatezze della cucina sudamericana.

Oltre a proporre una scelta di preparazioni à la carte, i nostri collaboratori saranno lieti di introdurvi ai due menu degustazione: “El menù continental” (Brasile ed Argentina) e “El menu de las islas” (Repubblica Dominicana).

Abbiamo inoltre selezionato per la rassegna due vini della cantina Miguel Torres di Maquehua, Cile, scelta in quanto è la prima in Sudamerica ad aver ricevuto il certificato Fair Trade-Comercio justo: il rosso “Cabernet Sauvignon Santa Digna 2013” ed il bianco “Sauvignon Blanc Santa Digna 2015”, 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





Castelgrande

"El menù continental"
CHF 68.00 a persona

Cuscuz Paulista, Brasile
Sformato di mais e gamberoni

Chuletón con patatas paja, Argentina
Costata di manzo argentino servito con finissime patate fritte

Trio tropical, Brasile
Dolce alla guayava, cocco e frutta della passione

"El menù de la islas"
CHF 58.00 a persona

Sopa de ayuama y limón verde, Rep. Dominicana
Zuppa alla zucca e limetta

Puerquito de leche con chicarrón y yucca, Rep. Dominicana
Maialino da latte con la cotenna croccante e servito con manioca

Copa playa Punta Cana, Rep. Dominicana
Sorbetto al tamarindo, dulce de leche e salsa al Ron Brugal



I prezzi sono in CHF – IVA 8% compresa





Gli antipasti

<i>Acarajè, Brasile</i> <i>Pasta ripiena e fritta</i>	14.00
<i>Empanadas de criolla, Argentina</i> <i>Mantovane ripiene di carne e fritte</i>	14.00
<i>Cuscuz Paulista, Brasile</i> <i>Sformato di mais e gamberoni</i>	18.00
<i>Chicharrón de chancho, Perù</i> <i>Pancetta fresca di maiale servita alla peruviana</i>	18.00

Le zuppe

<i>Sopa de ayuama y limón verde, Rep. Dominicana</i> <i>Zuppa alla zucca e limetta</i>	14.00
<i>Avocado pineapple soup, St. Thomas</i> <i>Zuppa d'avocado e ananas</i>	14.00





Castelgrande

I piatti principali

<i>Chuletón con patatas paja, Argentina</i>	44.00
<i>Costata di manzo argentino servito con finissime patate fritte</i>	
<i>Picapollo platano frito y batata frita, Rep. Dominicana</i>	32.00
<i>Pollo marinato e arrostito con banana verde fritta e patata dolce</i>	
<i>Puerquito de leche con chicarrón y yucca, Rep. Dominicana</i>	38.00
<i>Maialino da latte con la cotenna croccante e servito con manioca</i>	



I prezzi sono in CHF – IVA 8% compresa





Castelgrande

Dolci tentazioni

<i>El mejor sigaro Cubano, Cuba</i> <i>"Sigaro cubano" di cioccolato servito con gelato affumicato</i>	12.00
<i>Trio tropical, Brasile</i> <i>Dolce alla guayava, cocco e frutta della passione</i>	12.00
<i>Copa playa Punta Cana, Rep. Dominicana</i> <i>Sorbetto al tamarindo, dulce de leche e salsa al Ron Brugal</i>	12.00



I prezzi sono in CHF - IVA 8% compresa





Castelgrande

"La cantina Miguel Torres si trova a Maquehua, Curicó (Cile). Pionieri in questo paese nell'introduzione di nuove tecnologie atte alla produzione del vino, la cantina ha una produzione annuale di 7'500'000 litri di vino.
I vini di Miguel Torres hanno la certificazione Fair trade-Comercio Justo."



Bt. CHF 45.00
1 dl CHF 7.00

Note degustative

Estremamente fresco e fruttato, peculiarità del Sauvignon bianco

Profumi

Note di mango, limetta, frutto della passione e pompelmo

Certificazione

Fair Trade – Comercio Justo

Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Anno di produzione

2015

Colore

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli

Zona di provenienza

Valle Central, Cile

Grado alcolico

13 % Vol.



Bt. CHF 45.00
1 dl CHF 7.00

Note degustative

Vino strutturato, sentori di frutta matura e finale persistente

Profumi

Leggere note di Cassis, frutti a bacca rossa e legno nobile

Certificazione

Fair Trade – Comercio Justo

Vitigno

100% Cabernet Sauvignon

Anno di produzione

2013

Colore

Rosso porpora con riflessi violacei

Zona di provenienza

Valle Central, Cile

Grado alcolico

14 % Vol.



I prezzi sono in CHF – IVA 8% compresa

