

# Ristorante Castelgrande

## *Alla scoperta della cucina sudamericana*



### **Lo chef Davide Alberti e la sua brigata sudamericana vi propongono 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 a due menu degustazione: "El menù continental" e "El menu de las islas".

Abbiamo inoltre selezionato per la rassegna due vini della cantina Miguel Torres di Maquehua in Cile, scelta in quanto è la prima in Sudamerica ad aver ricevuto il certificato Fair Trade-Comercio justo: si tratta del 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 uova sode*

\*\*\*

*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 las islas"**

**CHF 58.00 a persona**

*Avocado pineapple soup, St. Thomas  
Zuppa d'avocado e ananas*

\*\*\*

*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 lece solido e Ron Brugal*



I prezzi sono in CHF – IVA 8% compresa





Castelgrande

---

## ***Gli antipasti***

<i>Acarajè, Brasile</i> <i>Gnocchi di fagioli fritti servito con gamberoni</i>	18.00
<i>Empanadas criolla, Argentina</i> <i>Mantovane ripiene di carne e fritte</i>	14.00
<i>Cuscuz Paulista, Brasile</i> <i>Sformato di mais e uova sode</i>	16.00
<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



I prezzi sono in CHF – IVA 8% compresa



## ***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 yuca, Rep. Dominicana</i>	38.00
<i>Maialino da latte con la cotenna croccante e servito con manioca</i>	

## ***Dolci tentazioni***

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



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."



**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 42.00  
1 dl CHF 6.00*



**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.*

*Bt. CHF 42.00  
1 dl CHF 6.00*



*I prezzi sono in CHF – IVA 8% compresa*

