



Castelgrande

# Ristorante Castelgrande

## ***Alla scoperta della cucina vegetariana***



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

A partire da martedì 7 marzo fino a sabato 25 marzo 2017 siamo lieti di proporvi un'esperienza gastronomica che vi sorprenderà per sapori, profumi e colori. Il nostro chef di cucina Davide Alberti ha selezionato per l'occasione 3 varianti di menu vegetariani e vegani: il caldo Mediterraneo, a spasso per l'Asia e le mille & una notte. Per l'occasione abbiamo selezionato un vino dell'Azienda vitivinicola La Segrisola di Stefano Haldemann: Il Villa Felice, un Merlot (80%) e Cabernet Franc (20%) che si avvale del marchio VINATURA®, marchio che promuove i vini svizzeri di qualità prodotti rispettando l'ambiente, secondo i criteri per una vitivinicoltura sostenibile garantendo al consumatore il rispetto dei livelli qualitativi richiesti. Prima di tornare a casa saremo lieti di lasciarvi un piccolo omaggio in ricordo dell'esperienza come una ricetta di piatti proposti durante la rassegna.

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*





Castelgrande

---

## ***Il caldo Mediterraneo***

*Insalatina di feta alla greca  
Asparagi appena scottati con uovo di quaglia affogato  
Perla croccante di riso dal cuore fondente*

\*\*\*

*Gnocchi di patate su spadellato di carciofi spina*

\*\*\*

*Sminuzzato di seitan in ragù di spugnole  
Polenta bianca mantecata all'extravergine*

\*\*\*

*Semifreddo alla farina bònna con coulis di frutti*

CHF 63.00



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





Castelgrande

---

## ***A spasso per l'Asia***

*Maki di riso e verdure con wakame al sesamo  
Involtino Khmer servito crudo con salsa all'agrodolce  
Croccanti verdure in vaso con salsa alla soia*

\*\*\*

*Pad thai al tofu affumicato, germogli di mungo e limetta*

\*\*\*

*Curry rosso di tempeh e verdure  
servito con riso basmati e spinaci d'acqua*

\*\*\*

*Budino di latte di cocco e tapioca con insalatina di mango*

CHF 62.00



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





Castelgrande

---

## ***Le mille & una notte***

*"Baba ganosh con manaquish"*  
(purea di melanzane con focaccine al timo)  
*"Fattoush"*  
(insalata di pita, cocomeri e pomodori)  
*Tabbouleh alla libanese*

\*\*\*

*Dhal servito con paratha e raita di cetrioli*  
(stufato di lenticchie rosse con pane indiano e salsa ai cetrioli)

\*\*\*

*Insalatina di frutta con sorbetto al mango speziato*

CHF 52.00



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





Castelgrande

## ***Il vino selezionato***

*«Mia premura è di parlare, coi vini, della terra da cui provengono, del clima e di tutti i folletti che li accompagnano. Intendo con questi ultimi le presenze minori, ma indimenticabili, come il timo e la salvia selvatica, il canto dei grilli, il fiore di garofano e le erbe aromatiche che circondano la presenza del viticoltore, le speranze riposte in una nuvola nell'estate torrida, l'orecchio teso al vento, la paura di una pioggia battente e di un'annata non riuscita.»  
Così scrive Stefano Haldemann dei nove vini, più una grappa, prodotti da La Segrisola, tenuta vitivinicola di Gudo.*



1 dl CHF 7.50  
Bottiglia CHF 49.00

### ***Villa Felice , Rosso del Ticino DOC***

#### ***Denominazione***

*Ticino - Denominazione di Origine Controllata*

#### ***Vitigno***

*Merlot 80% e Cabernet Franc 20%*

#### ***Lavorazione***

*Fermentazione alcolica e macerazione per 17-18 giorni, affinamento in barriques usate di 2-3 anni per 12 mesi.*

#### ***Zona di provenienza***

*Minusio*

*Azienda vitivinicola "La Segrisola"*

*Stefano Haldemann*

*Progero*

*CH - 6515 Gudo*

*Tel. +41 (0)91 743 05 53*

*[haldemann.vini@bluewin.ch](mailto:haldemann.vini@bluewin.ch)*



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

