



Menu

Antipasti

Bresaola di Wagyu <i>Bresaola de Wagyu</i>	32.-
Stracciatella e zucca arrosto 🍴 <i>Stracciatella, courge rôtie</i>	23.-
Carciofi alla romana 🍴 <i>Artichauts poêlés à la romaine (selon arrivage)</i>	24.-
Parmigiana di melanzane 🍴 <i>Aubergines gratinées, sauce tomate, Grana Padano, mozzarella di Bufala</i>	22.-
Alici fritte <i>Petits anchois frits, mayonnaise aux agrumes, citron</i>	18.-
Funghi porcini 🍴 <i>Cèpes grillés (selon arrivage)</i>	30.-
Polpette di Casti 🍴 <i>Boulettes à base de fromage, pain et œuf à la sauce tomate</i>	18.-
Tartare di manzo <i>Tartare de bœuf (100/200g), pesto de tomate, Grana Padano</i>	24/35.-
Primo sale arrosto alle noci 🍴 <i>Fromage rôti aux noix</i>	16.-

Insalate

Insalata Caesar Casti <i>Sucrine, poulet grillé, poivrons rôtis, orange, croûtons de pain, Grana Padano, sauce Caesar Casti</i>	27.-
Insalata di polpo <i>Poulpe, tomates cerises, céleri, vinaigrette au citron, persil</i>	28.-

À partager

à partir de deux personnes

Antipasti misti

Assortiment de charcuteries et fromages italiens, sott'olio du jour

44.-

Tagliere di salumi

Sélection de charcuteries (porc et/ou bœuf)

33.-

Sagne di Castiglione

Pâtes maison, pancetta, saucisse du village au fenouil légèrement piquante, poudre de poivron doux

32.-pp

Spaghettoni con polpetta

Spaghettoni, sauce tomate, polpetta de veau, ricotta salée

34.-pp

Astice con gamberi rossi

Homard en deux services servi avec chitarrine maison et crevettes rouges

60.-pp

Primi Piatti

Anelli alla pecorara 🍴

Pâtes traditionnelles des Abruzzes, tomates, aubergines, courgettes, poivrons, ricotta salée

31.-

Pappardelle fatte in casa al ragù bianco

Pappardelle maison, ragoût de veau

34.-

Ravioli fatti in casa 🍴

Ravioli maison, farce du moment

33.-

Linguine alle vongole e bottarga

Palourdes, tomates confites, poutargue

38.-

Risotto ai funghi porcini 🍴

Risotto aux cèpes

40.-

Chitarrine fatte in casa al tartufo

Chitarrine maison, truffe, beurre

48.-

Paccheri all'orata

Paccheri, daurade, olives, tomates cerises

35.-

Calamarata ai gamberi e carciofi

Calamarata, crevettes, artichauts

38.-

Secondi Piatti

Tagliata di manzo <i>Faux-filet de bœuf (200g), roquette, Grana Padano</i>	40.-
Cotoletta alla milanese « orecchia d'elefante » <i>Côte de veau (250g) façon oreille d'éléphant, roquette, tomates</i>	51.-
Brasato di manzo <i>Joue de bœuf mijotée (180g), polenta</i>	36.-
Merluzzo alla mediterranea <i>Cabillaud (180g), tomates cerises, olives, fenouil</i>	38.-
Tagliata di tonno <i>Thon mi-cuit (200g), cime di rapa saltate</i>	40.-
Gamberoni alla griglia <i>Trois crevettes géantes grillées, sucrose rôtie</i>	42.-

Contorni

Insalata mista 🍴 <i>Salade mixte</i>	10.-
Sucrose arrosto 🍴 <i>Sucrose rôtie</i>	11.-
Cime di rapa saltate 🍴 <i>Brocolis sauvages sautés à l'ail</i>	12.-
Patate novelle al forno 🍴 <i>Pommes de terre grenaille au four</i>	9.-

Dolci

Assortimento di formaggi

Assiette de fromages italiens

18.-

Tiramisù

14.-

Panna cotta alla verbena

Panna cotta infusée à la verveine et au citron

13.-

Cookie da condividere

Cookie Nutella, pépites de chocolat à partager

20.-

Semifreddo al pistacchio

Semifreddo à la pistache

12.-

Affogato

Glace à la vanille arrosée d'un espresso

10.-

Gelati

6.- la boule

Dolce del momento

Dessert du moment

12.-

Origine de nos produits

- Bœuf, Agneau, Veau, Poulet, Porc : Boucherie du Palais
(Suisse et France)
- Charcuterie : Italie
- Palourde : Italie, Pays-Bas
- Poulpe : Maroc
- Crevette : Italie, Argentine, Vietnam
- Poutargue : Océan Pacifique
- Homard: US/Canada
- Thon : Vietnam
- Cabillaud : Islande
- Daurade : Grèce
- Anchois : Italie
- Pain : Suisse

Prix indiqués en CHF/TVA incluse, service inclus. En cas d'allergies ou d'intolérances, n'hésitez pas à demander plus d'informations au personnel de Casti.