



Menu

Antipasti

Bufala e prosciutto di Parma <i>Mozzarella di Bufala (150g), jambon de Parme</i>	25.-
Piatti di salumi <i>Assiette de charcuterie à choix (selon arrivage)</i>	19.-
Stracciatella di Bufala affumicata 🍴 <i>Stracciatella di Bufala fumée (150g), focaccia</i>	19.-
Carpaccio di manzo <i>Carpaccio de bœuf maturé, rucola, tomates brûlées, Grana Padano</i>	19/31.-
Polpette di Casti 🍴 <i>Boulettes à base de fromage, pain et oeuf à la sauce tomate</i>	16.-
Calamari fritti <i>Calamars frits avec mayonnaise à la tomate</i>	20.-
Tartare di tonno e avocado <i>Tartare de thon, avocat, sésame, citron vert</i>	22.-
Caponata 🍴 <i>Légumes confits, câpres, olives, oignons</i>	16.-
Fiori di zucca ripieni <i>Fleurs de courgettes farcies à la mozzarella di Bufala, anchois</i>	18.-

Insalata

Insalata Casti <i>Salade, poulet croustillant, poivron confit, fenouil, orange, Grana Padano</i>	25.-
Insalata di mare <i>Calamar, poulpe, crevette, petits légumes, vinaigrette au citron</i>	26.-
Insalata giardiniera all'agro 🍴 <i>Salade, carotte, céleri, courgette, aubergine, poivrons, mozzarella di Bufala (150g)</i>	24.-

A partager

à partir de deux personnes

Antipasti misti

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

38.-

Sagne di Castiglione

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

29.-pp

Bavette d'Aloyau maturée

Bavette d'Aloyau maturée (500g) servie avec
deux accompagnements au choix

45.-pp

Astice con gamberi rossi

Homard en 2 services servi avec chitarrina maison

59.-pp

Primi Piatti

Anelli alla pecorara 🍴

Tomates, aubergines, courgettes, poivrons,
ricotta salée

28.-

Pappardelle al ragù bianco

Ragoût de veau

31.-

Ravioli fatti in casa 🍴

Farce de la semaine

33.-

Linguine alle vongole e burrata

Palourdes, tomates confites, burrata

36.-

Risotto agli asparagi 🍴

Asperges vertes

31.-

Chitarrina al limone e tartare de tonno

Citron, tartare de thon

34.-

Chitarrina mare e monti

Os à moelle, tartare de crevettes rouges

45.-

Linguine ai ricci di mare e bottarga

Oursins, poutargue, ail

45.-

Secondi Piatti

Tagliata di manzo <i>Faux-filet de boeuf (200g), rucola, Grana Padano</i>	36.-
Cotoletta di vitello alla Milanese <i>Côte de veau (250g) panée servie avec pommes de terre rôties</i>	46.-
Galletto alla griglia <i>Coquelet en crapaudine (500g), beurre à l'estragon servi avec petits légumes</i>	34.-
Spiedino di branzino <i>Brochettes de loup de mer, épinards, raisins secs</i>	35.-
Tentacolo di polpo <i>Poulpe rôti, purée de pommes de terre au citron, olives</i>	38.-
Fritto misto <i>Calamars, crevettes, légumes frits</i>	37.-

Contorni

Insalata di pomodori 🍷 <i>Tomates multicolores</i>	10.-
Radicchio grigliato 🍷 <i>Trévisse braisée</i>	9.-
Insalata mista 🍷 <i>Salade mixte</i>	9.-
Spinaci 🍷 <i>Epinards frais</i>	10.-
Patate al forno 🍷 <i>Pommes de terre grenaille au four</i>	8.-

Dolci

Tiramisù

12.-

Mousse al cioccolato

Servie avec huile d'olive, fleur de sel

12.-

Torta ai frutti rossi

Servie avec crème pâtissière

15.-

Sorbetto al limone

10.-

Millefoglie

14.-

Carpaccio d'ananas

12.-

Gelati

5.- la boule

Caffè goloso

15.-

Nos provenances

- *Boeuf, Agneau, Veau, Poulet, Porc* : Boucherie du Palais
(Suisse et France)
- *Charcuterie* : Italie

- *Palourde* : Italie, Pays-Bas
- *Homard* : US
- *Poulpe* : Maroc
- *Crevette* : Italie
- *Oursin* : Mer Méditerranée
- *Poutargue* : Océan Pacifique
- *Bar* : Océan Atlantique
- *Moule* : Italie, Espagne
- *Thon* : Mer Méditerranée
- *Calamar* : Maroc

- *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.