



Menu

Antipasti

Bresaola di Wagyu <i>Bresaola de Wagyu</i>	32.-
Bufala e prosciutto o bresaola <i>Mozzarella di Bufala (150g), jambon Culatta ou Bresaola, bruschetta à la tomate</i>	25.-
Carpaccio di barbabietola 🍴 <i>Betteraves, agrumes, pistaches, ricotta, menthe</i>	16.-
Tartare di orata <i>Tartare de daurade, pomme verte, menthe, citron vert</i>	21/32.-
Carpaccio di pesce spada <i>Carpaccio d'espadon, agrumes, vinaigrette au citron</i>	24.-
Montanarine Casti 🍴 <i>Trio de pizzette frites</i>	18.-
Polpette di Casti 🍴 <i>Boulettes à base de fromage, pain et œuf à la sauce tomate</i>	17.-
Carpaccio di manzo <i>Carpaccio de bœuf maturé, roquette, artichauts frits, Grana Padano</i>	22/34.-
Vongole saltate <i>Palourdes sautées, ail, persil</i>	24.-
Caponata 🍴 <i>Légumes confits, câpres, olives, oignons</i>	17.-
Fiori di zucca ripieni 🍴 <i>Fleurs de courgette farcies à la ricotta</i>	22.-

Insalate

Insalata Caesar Casti <i>Sucrine, poulet grillé, poivrons rôtis, orange, croûtons de pain, Grana Padano, sauce Caesar Casti</i>	27.-
Insalata di seppie e agrumi <i>Seiche, fenouil, zestes d'orange, menthe vinaigrette au citron</i>	26.-
Insalata di farro 🍴 <i>Épeautre, poivron, fenouil, pesto, tomates confites</i>	24.-

A partager

à partir de deux personnes

Antipasti misti <i>Assortiment de charcuteries et fromages italiens, sott'olio du jour</i>	42.-
Tagliere di salumi <i>Sélection de charcuterie (porc et/ou bœuf)</i>	32.-
Sagne di Castiglione <i>Pâtes maison, pancetta, saucisse du village au fenouil légèrement piquante, poudre de poivron doux</i>	31.-pp
Spaghettoni con polpetta <i>Spaghettoni, sauce tomate, polpetta de veau, ricotta salée</i>	33.-pp
Astice con gamberi rossi <i>Homard en deux services servi avec chitarrina maison</i>	60.-pp

Primi Piatti

Anelli alla pecorara 🍴 <i>Pâtes traditionnelles des Abruzzes, tomates, aubergines, courgettes, poivrons, ricotta salée</i>	30.-
Pappardelle fatte in casa al ragù bianco <i>Pappardelle maison, ragoût de veau</i>	34.-
Ravioli fatti in casa 🍴 <i>Ravioli maison, farce du moment</i>	33.-
Linguine alle vongole e bottarga <i>Palourdes, tomates confites, poutargue</i>	38.-
Risotto allo zafferano, zucchini e fiori di zucca 🍴 <i>Risotto, safran, courgettes, prosecco, fleurs de courgette</i>	35.-
Chitarrine fatte in casa al limone e tonno <i>Chitarrine maison au citron, tartare de thon</i>	37.-
Spaghetti ai calamari <i>Calamars, tomates cerises, ail</i>	36.-
Tagliatelle fatte in casa al pesto e gambero rosso <i>Tagliatelle maison, pesto, tartare de crevettes rouges</i>	42.-

Secondi Piatti

Tagliata di manzo <i>Faux-filet de bœuf (200g), roquette, Grana Padano</i>	39.-
Cotoletta alla milanese « orecchia d'elefante » <i>Côte de veau (250g) façon oreille d'éléphant, roquette, tomates</i>	49.-
Agnello alla griglia <i>Agneau grillé et son jus de cuisson, pommes de terre au four</i>	46.-
Orata alla griglia <i>Filets de daurade grillés (200g), asperges, concassé de tomates, olives et câpres</i>	36.-
Tagliata di tonno <i>Thon mi-cuit (200g), brocolis sauvages</i>	39.-
Fritto misto <i>Calamars, crevettes, éperlans, légumes frits, mayonnaise aux agrumes</i>	40.-

Contorni

Insalata Castelfranco 🍴 <i>Salade Castelfranco</i>	11.-
Broccolini 🍴 <i>Brocolis sauvages sautés à l'ail</i>	10.-
Insalata di spinaci 🍴 <i>Salade de pousses d'épinards</i>	10.-
Finocchio arrosto 🍴 <i>Fenouil rôti</i>	10.-
Patate novelle al forno 🍴 <i>Pommes de terre grenaille au four</i>	9.-

Dolci

Assortimento di formaggi

Assiette de fromages italiens

18.-

Tiramisù

12.-

Panna cotta alla verbena

Panna cotta infusée à la verveine et au citron

12.-

Cookie da condividere

Cookie Nutella, pépites de chocolat à partager

20.-

Millefoglie

Mille-feuille

15.-

Sorbetto al limone

Sorbet citron façon Casti

13.-

Gelati

5.- 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
- Eperlan : Turquie
- Calamar : Vietnam
- Seiche : Inde
- Crevette : Italie, Argentine
- Poutargue : Océan Pacifique

- Espadon : Sri Lanka
- Thon : Vietnam
- Daurade : Grèce

- 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.