



Ca.Stella

NATURALMENTE

Menù di Natale

Le nostre proposte per la tua festa aziendale





Proposta n°1

Antipasto

Tagliere del Bistrot di salumi nostrani

Salametto di Castel San Pietro

Formaggi con focacce e confetture di Ca.Stella Farm

Primo

Gnocco con salsa di zucca arrosto del nostro orto,
salvia della Farm, zinclarlin del Caseificio Poma
e prosciutto crudo croccante

Secondo

Stracotto di manzo di Meride

Funghi chanterelle con polenta del Mulino di Bruzzella

Dessert

Tiramisù del Bistrot

Caffè

PREZZO A PERSONA

CHF 52.00
bevande escluse



Proposta n°2

Antipasto

TRITTICO DELLA CASA

Crostino con lardo di Meride, rosmarino e miele di Ca.Stella

Mousse di ricotta del Caseificio Poma e pepe della Valle Maggia

Frittatina alle erbette della Farm e parmigiano

Primo

Risotto riserva San Massimo al pregiato formaggio Blu del Ticino,
spolverata di alloro della Farm, pere e castagne

Secondo

Spezzatino di manzo di Simone Schick

Patate novelle arrosto con composta di cipolle rosse
del Bistrot Ca.Stella

Dessert

Panna cotta al caffè dello Chef

Caffè

PREZZO A PERSONA

CHF 58.00
bevande escluse



Proposta n°3

Antipasto

Salmone marinato al tè nero
con burro del Gottardo montato
e senape di Digione

Primo

Tagliatelle con ragù di scorfano
e finocchietto selvatico di Ca.Stella Farm

Secondo

Zuppetta di moscardini e piselli in umido

Dessert

Torta soffice al limone

Caffè

CHF 67.00
bevande escluse



Proposta n°4

Antipasto

Flan di spinaci con chips di parmigiano
su crema di patate

Primo

Gnocchetto alla barbabietola
con ragù all'ortolana

Secondo

Polpettine di melanzana dell'orto e basilico
con coulis di capperi e patate al forno

Dessert

Torta soffice di carote e Grand Marnier
Caffè

PREZZO A PERSONA

CHF 50.00
bevande escluse

Ci piace pensare al nostro Bistrot Ca.Stella e alla nostra Azienda Sociale no-profit, "Ca.Stella & Camping del Monte San Giorgio", come a una grande famiglia, in cui si condivide del buon cibo attorno alla stessa tavola. La nostra cucina ha i sapori di casa, della natura, con quel pizzico di creatività in più che ci contraddistingue.

Il nostro servizio è inclusivo e valorizza ogni forma di abilità.

Giovani 'diversamente abili' sono dipendenti della nostra azienda sociale (Bistrot, Camping & Ca.Stella Farm). In fondo, sono proprio le diversità a renderci unici e tutti insieme siamo lieti di accogliervi con il nostro migliore sorriso.

I nostri fornitori di materie prime sono principalmente della zona. Oltre alle pratiche virtuose per limitare l'impatto sull'ambiente, promuoviamo anche un'ulteriore forma di sostenibilità: quella nei confronti del nostro territorio e delle persone che portano avanti la tradizione locale. Le verdure che usiamo nella nostra cucina, quando è possibile, sono di nostra produzione e arrivano da Ca.Stella Farm, dove si utilizzano concimi naturali prodotti dai nostri animali, che vivono serenamente a Ca.Stella. Gli altri prodotti sono provenienti da fornitori di fiducia del territorio.

**Speriamo di avervi come Ospiti
sostenendo in questo modo
il nostro progetto speciale di accoglienza!**





Le preparazioni sono realizzate,
quando possibile, con **prodotti della nostra Farm**
o con prodotti altamente selezionati a km 0

Piatti vegetariani su richiesta anticipata

Comodo posteggio

Per gruppi molto numerosi, che superano la capienza
del Bistrot - con un costo aggiuntivo -
possiamo ospitarvi presso la Cantina Valsangiacomo
a Mendrisio (max 70 persone).



Possibilità di realizzare delle **confezioni regalo**
con i prodotti di **Ca.Stella Farm** ad un prezzo speciale

Bistrot Ca.Stella

Via alla Cara 2 - 6866 Meride, Svizzera
T. +41 91 646 09 52 | info@castellabistrot.ch
www.castellabistrot.ch



Ca.Stella Camping & Bistrot
Ca.Stella Farm



@ca.stella_camping_bistrot
@castellafarm

