

Menù Aziendali

Le nostre proposte per la tua festa aziendale







Proposta n°1

Antipasto

Tagliere del Bistrot di salumi nostrani
e formaggi con focaccia al rosmarino

Primo

Risotto al formaggio Blu e pere
con porro croccante

Secondo

Spezzatino di manzo al Merlot e porcini,
sformatino di patate e topinambur
con fonduta al parmigiano

Dessert

Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco
Caffè

PREZZO A PERSONA

CHF 65.00
bevande escluse



Proposta n°2

Antipasto

Zuppa di porri e patate con speck croccante
e crostino all'olio al basilico

Primo

Lasagnetta bianca ai funghi porcini,
zucca gialla e luganega

Secondo

Pancia di maiale CBT* alla birra
con strudel di melanzane alla parmigiana

Dessert

Cheese cake al lime
con meringa flambata

Caffè

* Cottura a bassa temperatura

PREZZO A PERSONA

CHF 62.00
bevande escluse



Proposta n°3

Antipasto

Fonduta al Blu del Ticino, polenta croccante
e tentacolo di polpo caramellato
all'aceto balsamico

Primo

Paccheri trafilati al bronzo,
vongole e bottarga di Muggine

Secondo

Filetto di orata alla malva,
purea di sedano rapa e crudité di carciofi

Dessert

Tartelletta con crema al limone
e meringa flambata
Caffè

PREZZO A PERSONA

CHF 89.00
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.

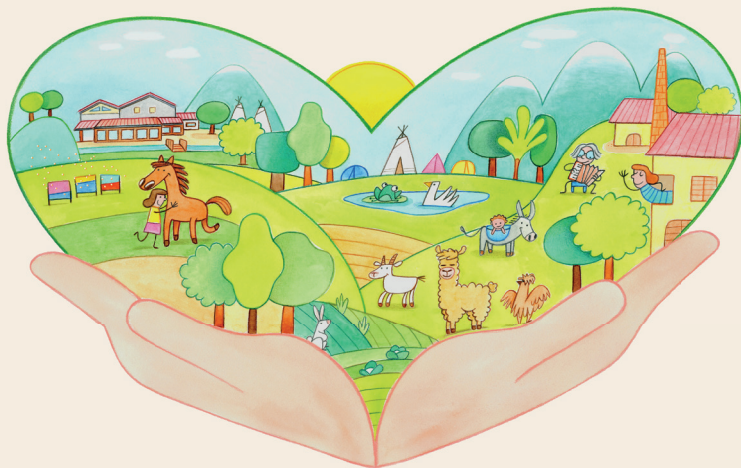
I nostri fornitori di materie prime sono principalmente della zona.

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!**





Bistrot Ca.Stella

Via ala Caraa 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

