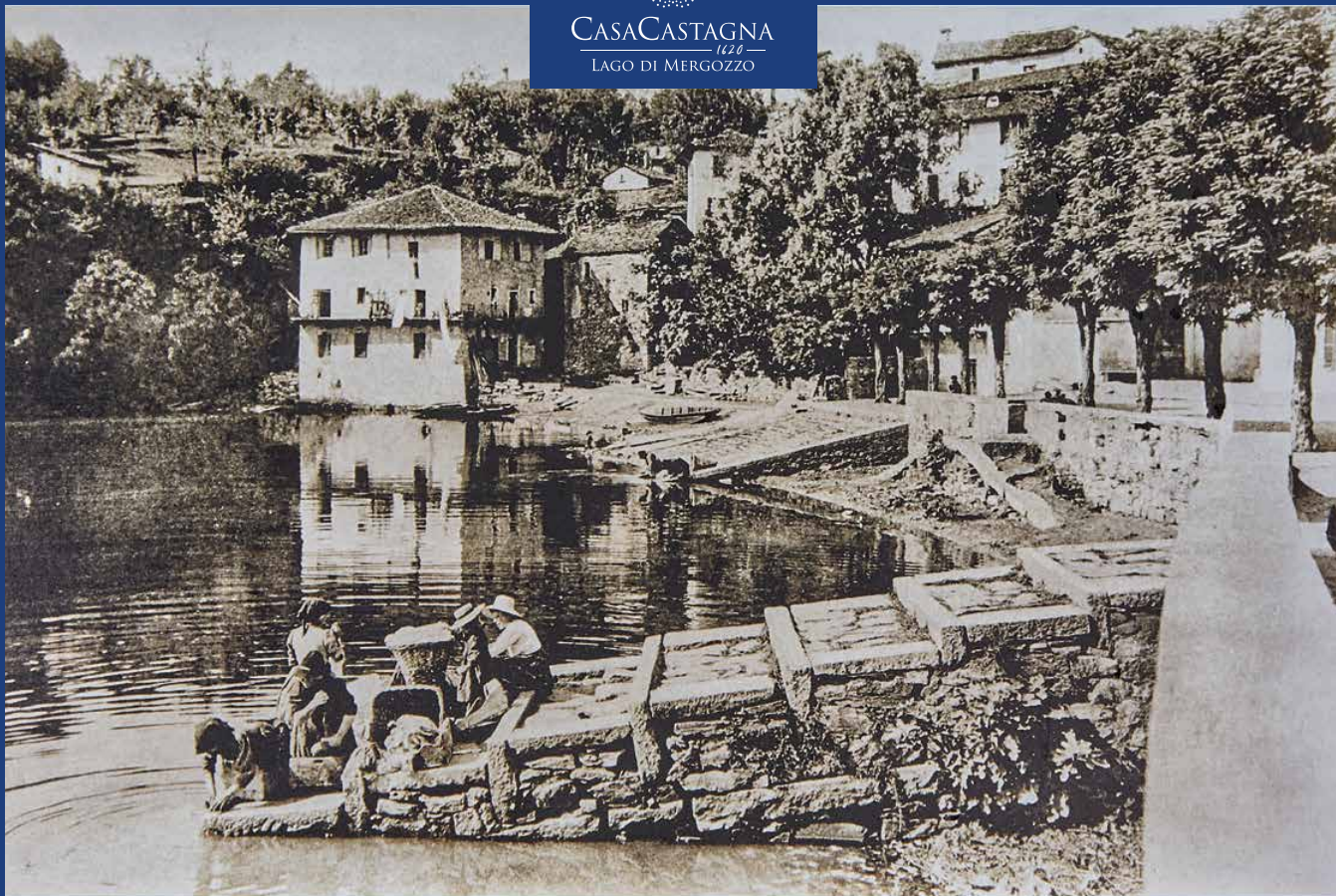





CASACASTAGNA  
1620  
LAGO DI MERGOZZO



winter menu 2025




<b>PICCOLI PIACERI CHOPPING BOARD:</b> selection of artisanal cheeses and cured meats <i>TAGLIERE PICCOLI PIACERI: Delikatessen aus unserer Küche, Käse aus unserem Grottino, traditionelle Wurstwaren, in Öl eingelegtes Gemüse</i>	€22
<b>ROASTED OCTOPUS,</b> smoked potatoes foam, artichokes <i>Gebratener Oktopus, geräucherter Kartoffel-Schaum, Artischocken</i>	€18
<b>BETTELMATT CHEESE FLAN,</b> hazelnut sauce, crispy pancetta <i>Bettelmatt-Flan, Piemontische Haselnuss-Sauce, Knuspriger Speck</i>	€18
<b>PIEDMONTESE BEEF TARTARE,</b> Roccaverano Robiola cheese, mixed greens, puffed polenta <i>Tartar vom Piemontesischen Fassona-Rind, Robiola aus Roccaverano, gemischter Salat mit Wildkräutern, Polenta-Chips</i>	€18
<b>PIEDMONTESE ANTIPASTO:</b> vitello tonnato, green anchovies, peppers with bagna cauda, Russian salad, thistle flan <i>Piemontesische Vorspeise: Kalbfleisch mit Thunfischsauce nach Piemonteser Art, Sardellen in grüner Sauce, Paprika in Bagna Cauda Sauce, hausgemachter Russischer Salat, Flan aus Cardo Gobbo (Artischockenart)</i>	€18
<b>WARM SALAD OF RADICCHIO,</b> walnuts, raisins, and gorgonzola gran riserva  <i>Warmer Radicchio-Salat, Nüsse, Rosinen, Gorgonzola Gran Riserva</i>	€18

## FIRST COURSES | Vorspeisen

TORTELLINI filled with Parma Ham, fresh cream from Valle Vigezzo, crispy ham, peas <i>Tortellini nach Bologneser Art, frische Sahne aus Vigezzo, krosser Schinken</i>	€20
HOMEMADE RAVIOLI filled with cotechino, lentils sauce, parmesan fondue <i>Ravioli gefüllt mit Cotechino-Wurst, Linsen-Creme, Parmigiano Fondue</i>	€24
HOMEMADE TAGLIATELLE with lake fish ragout, whitefish roe <i>Tagliatelle mit Seefisch Ragout, Felchenrogen</i>	€18
CANEDERLO, speck, alpine cheese fondue <i>Knödel, Speck und Bergkäse Fondue</i>	€18

## MAIN COURSES | Hauptgerichte

BEEF TAGLIATA, seasonal vegetables, nebbiolo sauce <i>Tagliata vom Rind, Gemüse der Saison, Nebbiolo Sauce</i>	€28
TURBOT, seafood sauce <i>Steinbutt, Meeresfrüchte Sauce</i>	€24
GUINEA FOWL, dried fruit, Jerusalem artichokes <i>Perlhuhn, Trockenfrüchte, Topinambur</i>	€22
VENISON OXTAIL, saffron mashed potatoes <i>Ossobuco vom Hirsch, Kartoffelpüree mit Safran</i>	€24
VEGETABLE MILLEFEUILLE, chickpeas falafel, Gorgonzola sauce  <i>Gemüse-Millefeuille, Kichererbsen Falafel, Strach'in Käse Creme</i>	€24


**FROM OUR GROTTINO** | Aus unserem Grottino 

SELECTION OF SIX ARTISANAL CHEESES   Auswahl von 6 Käsesorten	€ 12
SELECTION OF EIGHT ARTISANAL CHEESES   Auswahl von 8 Käsesorten	€ 16



Piazza Cavour, 6 • 28802 MERGOZZO • Verbania • Italy • Tel. 0323 1991082  
info@casacastagna1620.it • www.casacastagna1620.com

