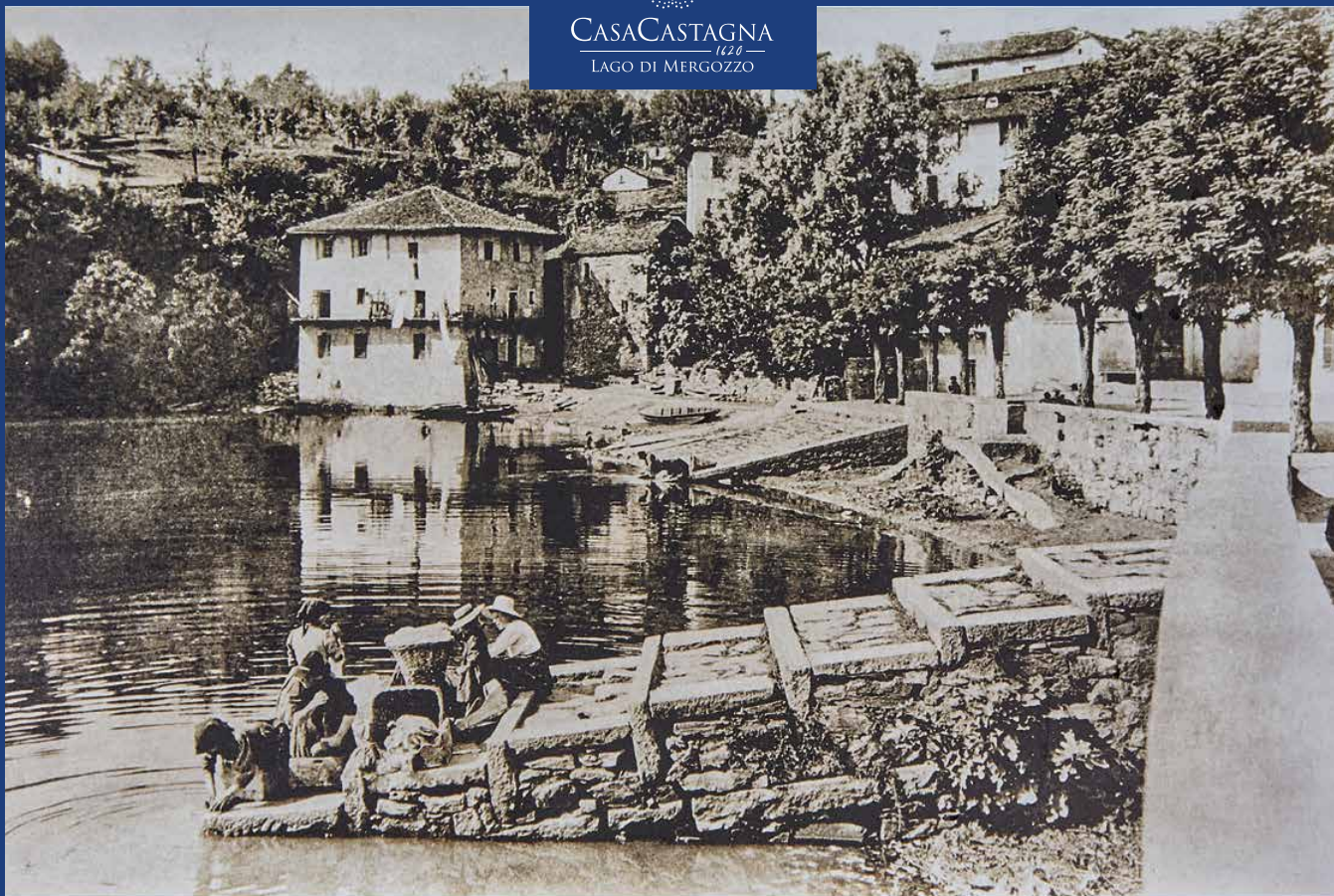





CASA CASTAGNA  
1620  
LAGO DI MERGOZZO



menu inverno 2025



PER BEN INCOMINCIARE | Pour un bon départ

- TAGLIERE PICCOLI PIACERI:** Formaggi dal nostro Grottino, selezione di salumi artigianali, sott'oli del Salento, sfiziosità della cucina €22  
*PLATEAU DE PETITS PLAISIRS: Fromages de notre "Petite Grotte", sélection de charcuteries artisanales, légumes marinés dans l'huile du Salento, delices de la cuisine*
- POLPO ARROSTO,** spuma di patate affumicate, carciofo €18  
*Poulpe rôti, mousse de pommes de terre fumées, artichaut*
- FLAN DI BETTELMATT,** salsa alle nocciole Piemonte I.G.P., pancetta croccante €18  
*Flan de Bettematt, sauce aux noisettes label piémont I.G.P., pancetta croquante*
- BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE,** robiola di Roccaverano, misticanza selvatica, polenta soffiata €18  
*Tartare de boeuf piémontais, robiola de Roccaverano, salade mixte sauvage, polenta soufflée*
- ANTIPASTO ALLA PIEMONTESE:** vitello tonnato, acciughe al verde, peperoni alla bagna cauda, insalata russa casalinga, flan di cardo gobbo €18  
*Entrées mixtes piémontaises: veau à la sauce au thon, poivrons avec bagna cauda, salade russe maison, flan de cardon bossu*
- INSALATA TIEPIDA DI RADICCHIO,** noci, uvetta, gorgonzola gran riserva  €18  
*Salade tiède de radicchio, noix, raisins secs, gorgonzola grande réserve*

## PRIMI | Premiers

**TORTELLINI ALLA BOLOGNESE**, panna fresca della latteria di Vigizzo, prosciutto croccante, gocce di piselli  
*Tortellinis à la Bolognaise, crème fraîche de la latterie de Vigizzo, jambon croustillant, gouttes de petits pois* €20

**RAVIOLI RIPIENI DI COTECHINO NOSTRANO**, crema di lenticchie, fonduta di parmigiano  
*Ravioli farcis de cotechino (produit local), crème de lentilles, fondue au parmesan* €24

**TAGLIATELLA AL RAGÙ DI LAGO**, bottarga di coregone  
*Tagliatelles au ragoût du lac, poutargue de corégone* €18

**CANEDERLO**, speck e fonduta di formaggio di malga  
*Boulettes typiques du Trentin, speck, fondue de fromage de montagne* €18

## SECONDI | Plats principaux

**TAGLIATA**, verdure di stagione, riduzione al nebbiolo  
*Tagliata (Boeuf tranché), légumes de saison, sauce reduite au vin rouge Nebbiolo* €28

**ROMBO**, guazzetto di frutti di mare  
*Turbot, fonde de sauce légère aux fruits de mer* €24

**FARAONA**, frutta secca, topinambur  
*Poule du pharaon, fruits secs, topinambours* €22

**OSSOBUCO DI CERVO**, puré allo zafferano  
*Ossobuco de chevreuil, purée au safran* €24

**MILLEFOGLIE DI VERDURE**, falafel di ceci, crema di Strach'in   
*Millefeuilles de légumes, falafel de pois chiches, crème de stracchino* €24



**DAL NOSTRO GROTTINO** | *De notre petite grotte* 

**SELEZIONE DI 6 FORMAGGI** | *Sélection de 6 fromages* € 12

**SELEZIONE DI 8 FORMAGGI** | *Sélection de 8 fromages* € 16



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

