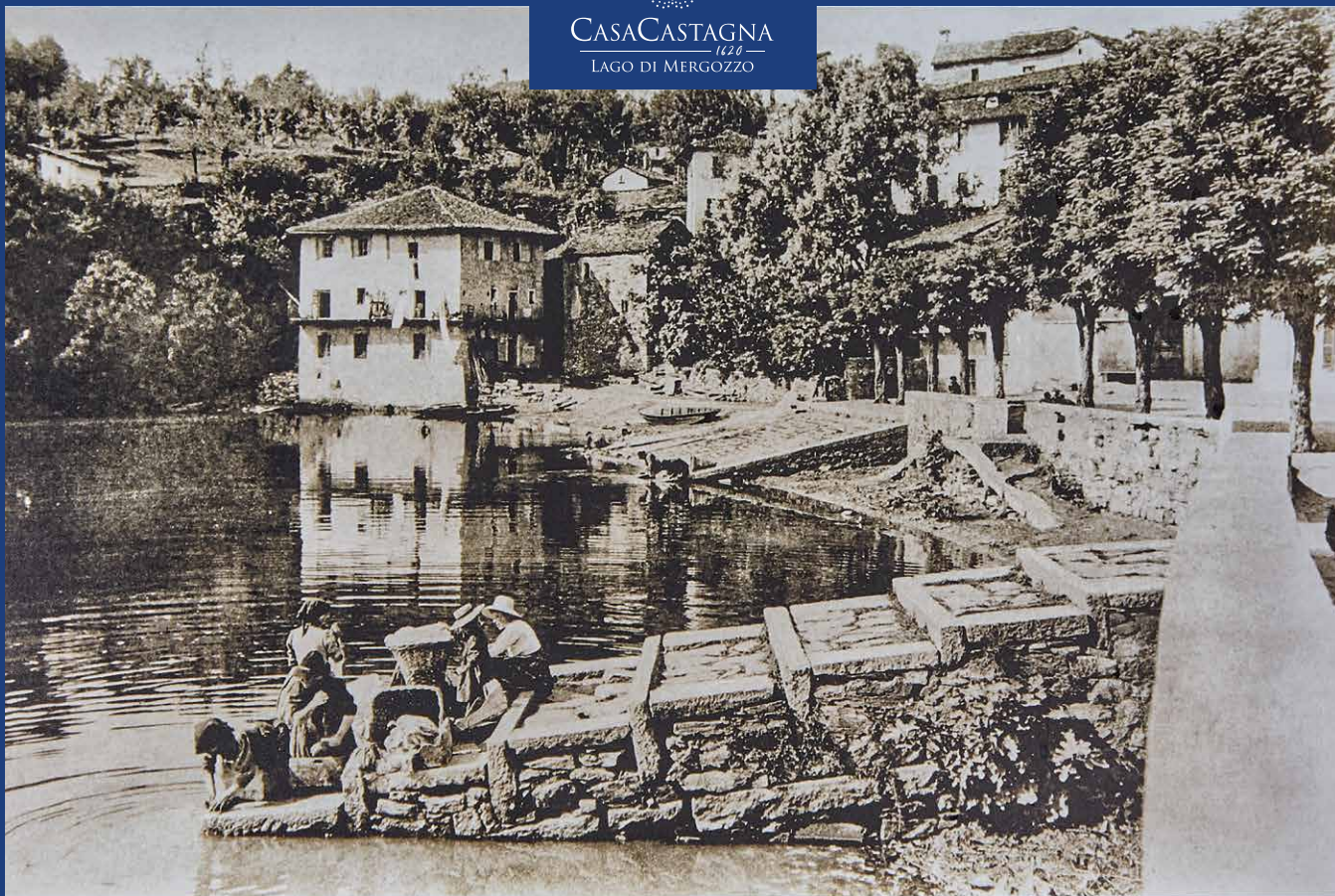





CASA CASTAGNA
1620
LAGO DI MERGOZZO



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  €16
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 €20

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 €18



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

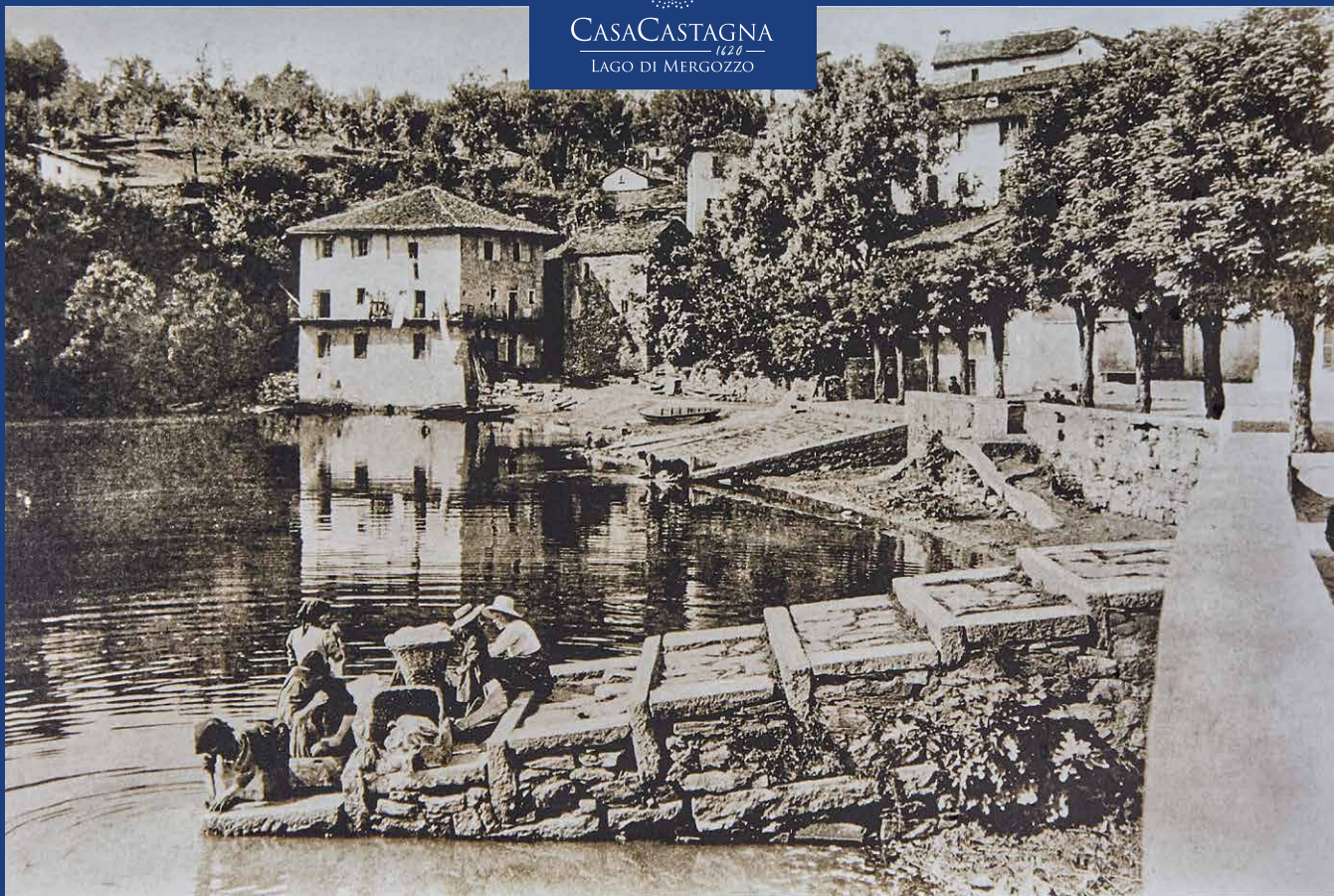


Piazza Cavour, 6 • 28802 MERGOZZO • Verbania • Italy • Tel. 0323 1991082
info@casacastagna1620.it • www.casacastagna1620.com





CASA CASTAGNA
1620
LAGO DI MERGOZZO



winter menu 2025




PICCOLI PIACERI CHOPPING BOARD: selection of artisanal cheeses and cured meats <i>TAGLIERE PICCOLI PIACERI: Delikatessen aus unserer Küche, Käse aus unserem Grotto, traditionelle Wurstwaren, in Öl eingelegtes Gemüse</i>	€22
ROASTED OCTOPUS, smoked potatoes foam, artichokes <i>Gebratener Oktopus, geräucherter Kartoffel-Schaum, Artischocken</i>	€18
BETTELMAAT CHEESE FLAN, hazelnut sauce, crispy pancetta <i>Bettelmatt-Flan, Piemontische Haselnuss-Sauce, Knuspriger Speck</i>	€18
PIEDMONTESE BEEF TARTARE, Roccaverano Robiola cheese, mixed greens, puffed polenta <i>Tartar vom Piemontesischen Fassona-Rind, Robiola aus Roccaverano, gemischter Salat mit Wildkräutern, Polenta-Chips</i>	€18
PIEDMONTESE ANTIPASTO: 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
WARM SALAD OF RADICCHIO, walnuts, raisins, and gorgonzola gran riserva  <i>Warmer Radicchio-Salat, Nüsse, Rosinen, Gorgonzola Gran Riserva</i>	€16

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>	€20
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>	€18


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

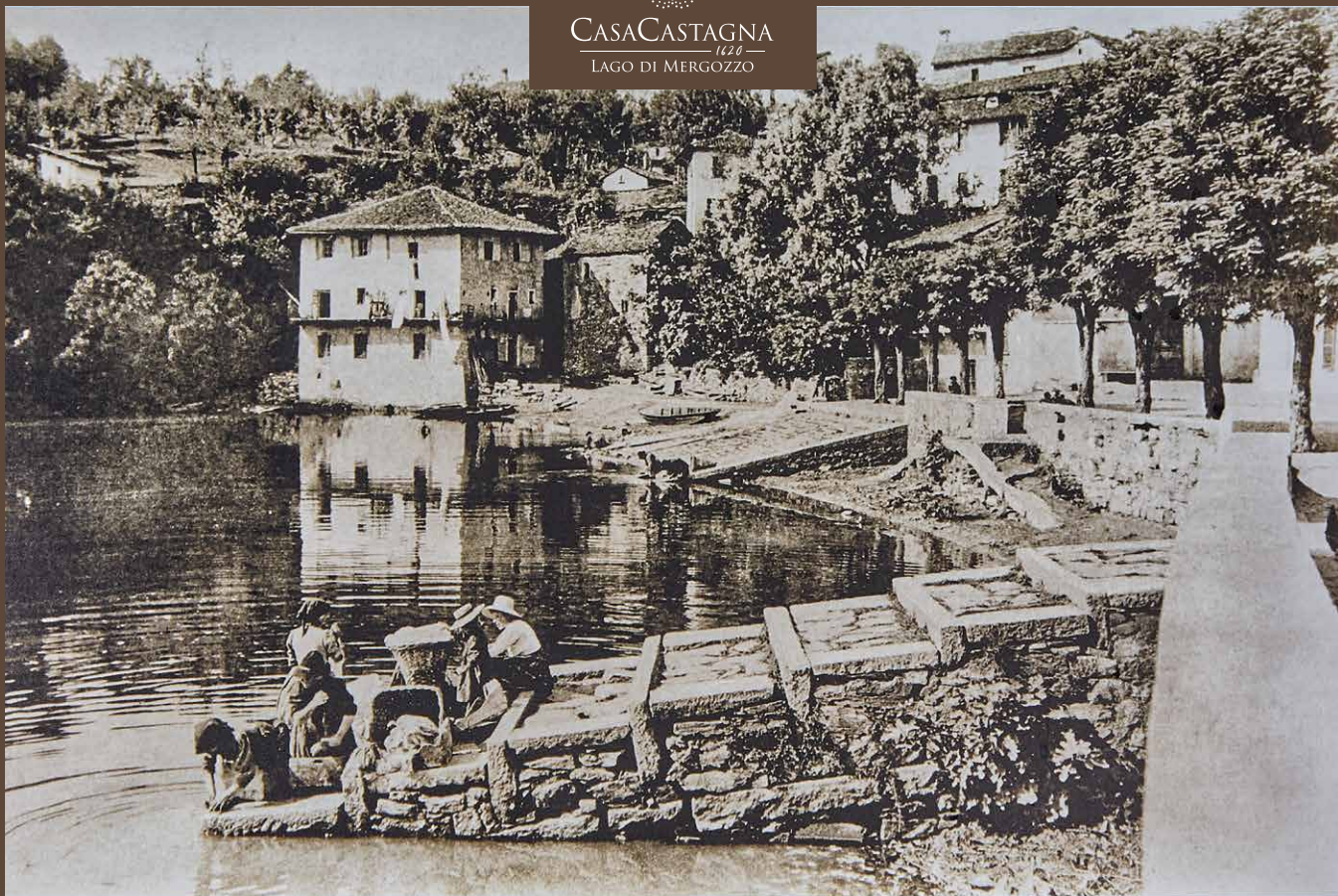


Piazza Cavour, 6 • 28802 MERGOZZO • Verbania • Italy • Tel. 0323 1991082
info@casacastagna1620.it • www.casacastagna1620.com





CASA CASTAGNA
1620
LAGO DI MERGOZZO



dessert

DESSERT

TIRAMISU "ESPRESSO" al mascarpone artigianale € 10

Homemade tiramisù

Tiramisu "espresso" au mascarpone artisanal

Espresso Tiramisù mit hausgemachter Mascarponecreme

CARPACCIO DI ANANAS, € 12
capriccio di capra fresco, lime

Pineapple carpaccio, goat cheese, lime

Carpaccio d'ananas, caprice de chèvre frais, citron vert

Ananas Carpaccio, frischer Ziegenkäse, Limetten

TORTINO AL CIOCCOLATO, € 12
crema alle bacche di vaniglia del Madagascar

Chocolate cake, Madagascar vanilla custard

Gâteau au chocolat, crème dessert à la vanille de Madagascar

Schokoladenkuchen, Madagaskar-Vanille-Sauce

GRAN FINALE AL BICCHIERE



Passito di Arcass € 6
Arneis • Cascina Chicco

PASSITO DI PANTELLERIA € 10
Ferrandes

Marsala Vintage € 10
*Superiore Dolce 2004
Heritage*

Sauternes € 18
Chateau Suduiraut

PORTO NOVAL 20 anni € 20

Selezione di distillati a richiesta

perchè no?

Degustazione di cioccolati VALRHONA & vini in abbinamento
Tasting of VALRHONA chocolates & matching wines
Dégustation de chocolats VALRHONA et de vins assortis
Verkostung von VALRHONA-Schokoladen & passenden Weinen

€ 20


VALRHONA

Cod. Ident. IT103044B4AM0FV5VJ

