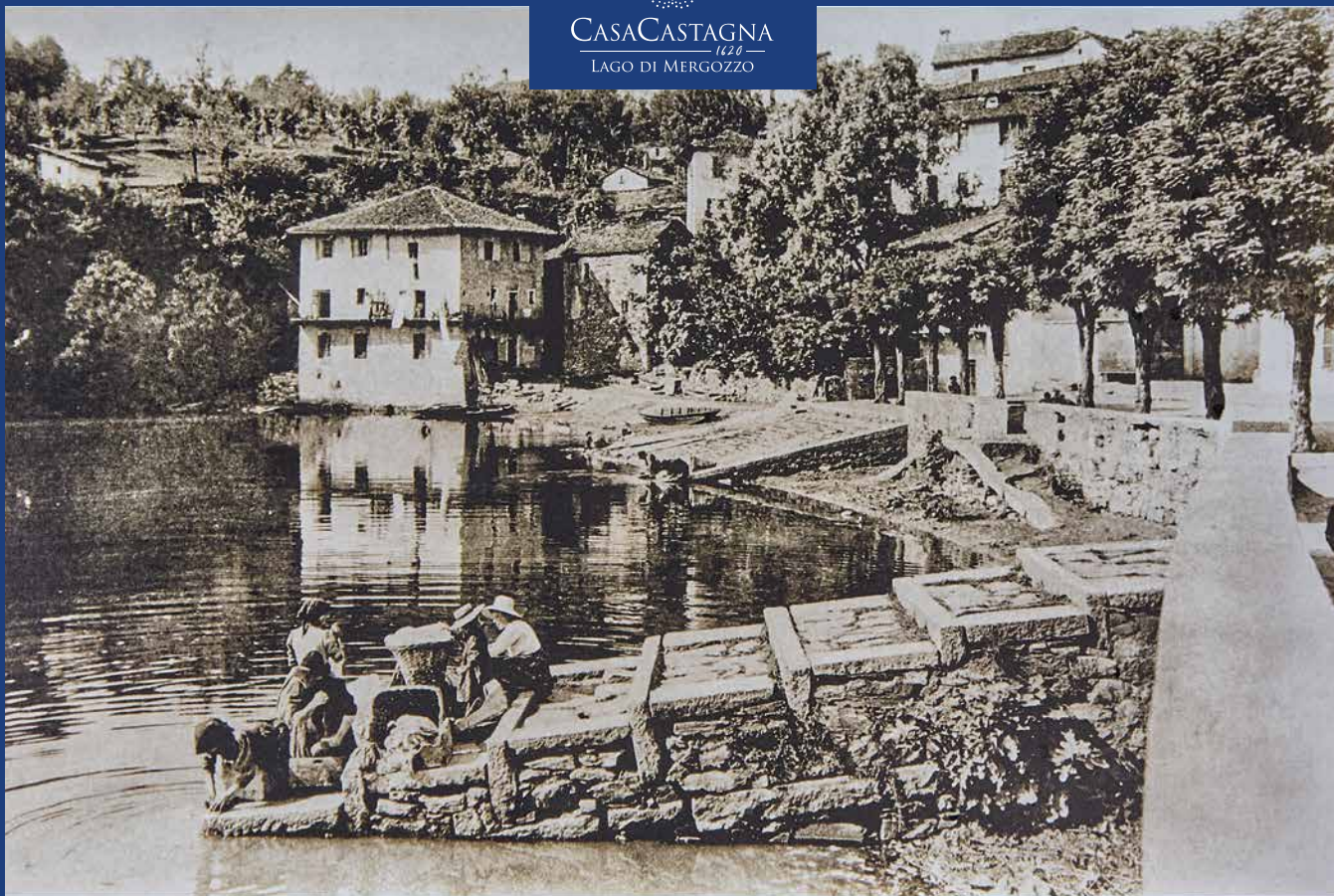





CASA CASTAGNA
1620
LAGO DI MERGOZZO



menu primavera 2025




<p>TAGLIERE PICCOLI PIACERI: Formaggi dal nostro Grottino, selezione di salumi artigianali, sott'oli del Salento, sfiziosità della cucina</p> <p><i>PLATEAU DE PETITS PLAISIRS: Fromages de notre "Petite Grotte", sélection de charcuteries artisanales, légumes marinés dans l'huile du Salento, délices de la cuisine</i></p>	€20
<p>TRIS DI ASPARAGI, uovo poché, salsa bernese </p> <p><i>Trio d'asperges, oeuf poché, sauce béarnaise</i></p>	€20
<p>TROTA IN CARPIONE, patata schiacciata, basilico e lime</p> <p><i>Truite de rivière à l'escabèche (o marinée), pomme de terre écrasée, basilic, citron vert</i></p>	€18
<p>CARPACCIO DI CARNE SALADA, capriccio di capra fresco, emulsione di sedano e mela verde</p> <p><i>Carpaccio de viande salée, caprice de fromage de chèvre frais, emulsion de céleri et pomme verte</i></p>	€18
<p>ANTIPASTO ALLA PIEMONTESE: vitello tonnato, acciughe al verde, peperoni alla bagna cauda, insalata russa casalinga, flan di asparagi</p> <p><i>Entrées à la piémontaise: veau sauce au thon, anchois sauce verte, poivrons à l'anchoïade, macédoine de légumes, flan d'asperges</i></p>	€18
<p>ARANCINO DI RISO CARNAROLI allo zafferano ripieno di ragù di cervo, crema di piselli e fonduta di parmigiano reggiano dop di montagna</p> <p><i>Arancino de riz "Carnaroli" au safran, farci avec du ragot de chevreuil, crème de petits pois et fondue au parmesan Reggiano dop de montagne</i></p>	€16

PRIMI | Premiers

- RAVIOLI AGLI ASPARAGI, crema di burrata di Andria igp, gambero di Mazara, filetti di mandorla €22
Ravioli aux asperges, creme de burrata de Andria igp, écrevisse de " Mazara del Vallo", amandes éfilées
- GNOCCHI COLORATI, fonduta allo spress di Vigizzo, crudo affumicato di Vigizzo €18
Gnocchi de pommes de terre colorées, fondue au spress de Vigizzo, jambon cru fumé de Vigizzo
- TAGLIATELLA al ragu' napoletano €20
Tagliatelles fraîches aux oeufs au ragout napolitain

SECONDI | Plats principaux

- TRIGLIA ALLA SORRENTINA, spinaci e limone, vellutata di pomodoro, crema al basilico e burrata €26
Rouget à la sorrentine , epimards et citron vellouté de tomate, crème au basilic et burrata de Andria igp
- PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE, demiglace al lampone, patata novella al burro, broccoletti e cipollotto grigliato €22
Ventre de porc croustillant, demi-glace à la framboise, pomme de terre nouvelle au beurre, brocolis et dignons de printemps grillés
- AGNELLO NOSTRANO SCOTTADITO, pistacchio, crema di lupini, fave, carote baby €28
Agneau local grillé, pistache, crème de lupins, fèves, petites carottes
- STRUDEL DI VERDURE GRIGLIATE, spuma di formaggio Estrema d'Alpeggio  €20
Strudel de légumes grillés, mousse de fromage "Estrema d'Alpeggio"
- TAGLIATA DI FASSONA, verdure di stagione, riduzione al nebbiolo €28
Tagliata (Boeuf tranché), légumes de saison, sauce reduite au vin rouge Nebbiolo


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

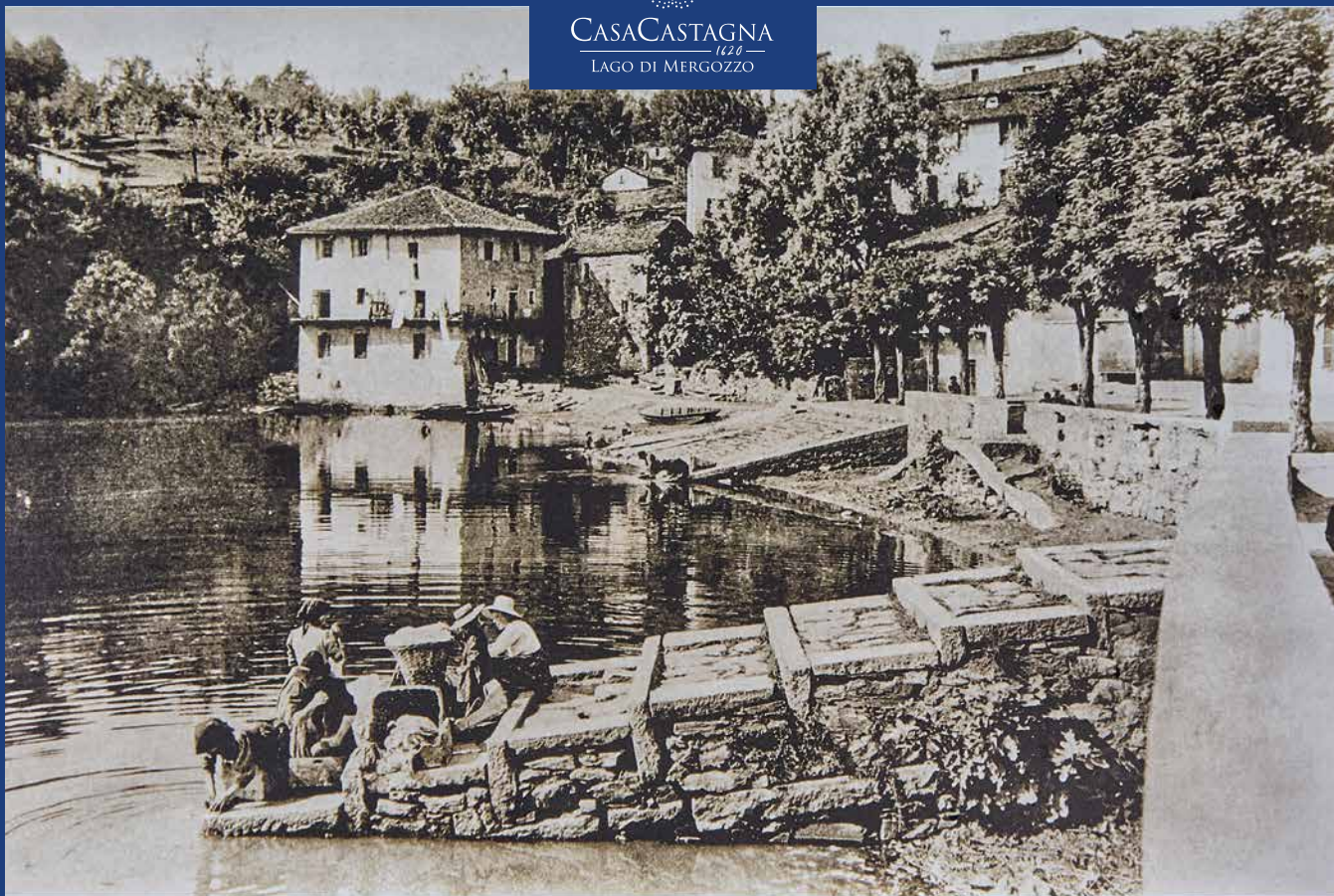


Piazza Cavour, 6 • 28802 MERGOZZO • Verbania • Italy • Tel. 0323 1991082
info@casacastagna1620.it • www.casacastagna1620.com






CASACASTAGNA
1620
LAGO DI MERGOZZO



spring menu 2025




PICCOLI PIACERI CHOPPING BOARD: 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
POACHED EGG, asparagus and béarnaise sauce  <i>Spargel, Pochiertes Ei, Sauce Bearnaise</i>	€20
MARINATED TROUT, mashed potatoes, basil and lime <i>Carpione Bachforelle, Kartoffelpüree, Basilikum und Limette</i>	€18
CURED BEEF CARPACCIO, goat cheese, celery and green apple sauce <i>Gesalzenes Fleisch Carpaccio, frischer Ziegenkäse, Sauce mit Sellerie und grünem Apfel</i>	€18
PIEDMONTESE ANTIPASTO: vitello tonnato, green anchovies, peppers with bagna cauda, russian salad, asparagus flan <i>Piemontesische Vorspeise: Kalbfleisch mit Thunfischsauce nach Piemonteser Art, Sardellen in grüner Sauce, Paprika in Bagna Cauda Sauce, hausgemachter Russischer Salat, Flan aus Spargel</i>	€18
SAFFRON ARANCINO filled with venison ragù, peas sauce, parmesan cheese fondue <i>Bällchen aus Carnaroli Safran Reis gefüllt mit Hirsch-Ragout, Erbsen-Creme und Fondue vom Parmigiano Reggiano</i>	€16

FIRST COURSES | Vorspeisen

- HOMEMADE RAVIOLI** filled with asparagus, burrata, raw prawns from Mazara del Vallo, almonds €22
Ravioli gefüllt mit Spargel, Creme vom Burrata aus Andria, rote Garnelen aus Mazara Del Vallo, Mandelblättchen
- HOMEMADE GNOCCHI**, spress cheese fondue, Val Vigezzo smoked ham €18
Bunte Kartoffelgnocchi, Fondue vom Spress-Käse aus Vigezzo, geräucherter Rohschinken aus Vigezzo
- HOMEMADE TAGLIATELLE** with Neapolitan ragù €20
Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout nach Neapolitanischer Art

MAIN COURSES | Hauptgerichte

- RED MULLET FILLET**, spinach, lemon, tomatoes velouté, basil and burrata sauce €26
Meeräsche nach Sorrento Art, Spinat mit Zitrone, Tomatencreme, Basilikumcreme und Burrata aus Andria
- CRISPY PORK BELLY**, raspberry gravy sauce, potatoes, broccoli and grilled spring onions €22
Knuspriger Schweinebauch, Himbeer-Demiglace, neue Kartoffeln mit Butter, Brokkoli und geröstete Frühlingszwiebel
- LAMB**, pistachios, carrots, fava and lupini beans sauce €28
Kurzgebratenes lokales Lamm, Pistazie, Lupinencreme, Bohnen, Baby-Karotten
- GRILLED VEGETABLE STRUDEL**, fontina cheese foam  €20
Gegrillter Gemüse-Strudel, Schaum vom Berg Käse „Estrema d’Alpeggio“
- BEEF TAGLIATA**, seasonal vegetables, nebbiolo sauce €28
Tagliata vom Rind, Gemüse der Saison, Nebbiolo Sauce



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

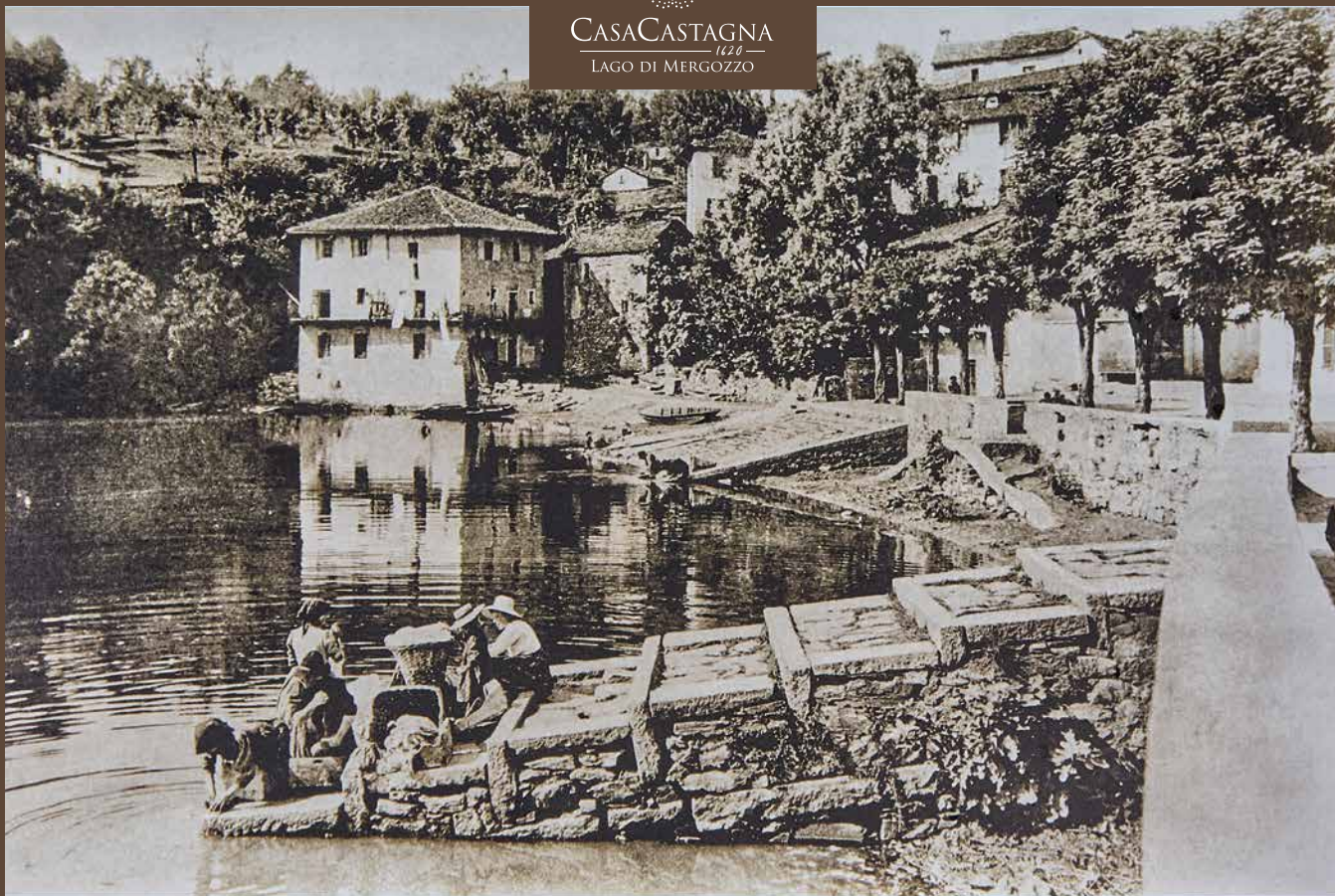


Piazza Cavour, 6 • 28802 MERGOZZO • Verbania • Italy • Tel. 0323 1991082
info@casacastagna1620.it • www.casacastagna1620.com





CASA CASTAGNA
1620
LAGO DI MERGOZZO



dessert

DESSERT

ZUPPETTA DI FRAGOLA E MENTA, € 12
gelato allo yogurt della Formazza, crumble

Strawberry and mint soup, valle Formazza yogurt ice cream, crumble

*Soupe de fraises et menthe, glace au
yaourt de valle Formazza, crumble*

*Erdbeere und Minze Cremesuppe, Eiscreme vom Joghurt
aus Valle Formazza, knuspriger Crumble*

BUNET, caramello salato e mandorle € 10

Piedmontese bonet, salted caramel, almonds

Bunet, caramel salé et amandes

*Bunet (Piemontesischer Pudding mit Kakao und Amaretto),
gesalzener Karamell und Mandeln*

TORTINO DI GRANO SARACENO, 🌱 € 12
carota e nocciola, zabaione freddo

Buckwheat cake with carrots and hazelnuts, cold zabaglione

(Mini) gateau de sarrasin, carotte et noisette, sabayon froid

*Torte aus Buchweizen, Karotten
und Haselnüsse mit kalter Zabaione*

GRAN FINALE AL BICCHIERE



Passito di Arneis € 6
Cascina Chicco

PASSITO DI PANTELLERIA € 10

Marsala Vintage € 10
*Superiore Dolce 2004
Heritage*

Sauternes € 18

PORTO NOVAL 10 anni € 18

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



Cod. Ident. IT103044B4AM0FV5VJ