CasaCastagna
1620
Lago di Mergozzo

## DAL NOSTRO GROTTINO

Selezione di 6 formaggi € 12
Selezione di 8 formaggi € 16

### PER BEN INCOMINCIARE

TAGLIERE PICCOLI PIACERI: € 30
formaggi dal nostro Grottino, selezione di salumi artigianali, sott'oli del Salento, sfiziosità della cucina
(consigliato per 2 persone)

POLPO ROSOLATO su crema di borlotti di Lamon, cubetti di patate di montagna, pancetta Ossolana di maiale nero € 24

FLAN DI BETTELMATT, crema al pane nero di Coimo, pannocchietta in agrodolce € 18

CARPACCIO DI FASSONA piemontese, insalata di carciofi, scaglie di parmigiano, citronette all'aceto balsamico € 19

ANTIPASTO PIEMONTESE: vitello tonnato, tortino di porri, peperoni alla bagna cauda, insalata russa casalinga, sfilaccetti di bollito di Carrù al verde € 19

### PRIMI PIATTI

GNOCCHI CACIO E PEPE, chips di pecorino di Amatrice € 18

RAVIOLI ALLO STRACOTTO PIEMONTESE, salsa al Barbaresco € 20

"LASAGNETTA ESPRESSA", concassé di verdure di stagione, gratinata al gorgonzola cremoso € 18

FAGOTTINO DI CRESPELLA al pesce di lago, vellutata di piselli e limone di Amalfi € 20

### SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI FASSONA, radicchio invernale e mele sauté, carota glassata e salsa al rosmarino € 28

BACCALÀ GIRALDO, patate schiacciate, crema di cipolle di Tropea € 28

COTECHINO NOSTRANO al Prunent, polenta di Beura, cavolo romanesco € 22

SUPREMA DI FARAONA ripieno di frutta secca, crema di cavolfiore € 24

RACLETTE DELLA VAL VIGEZZO, speck del Maso Pretzhof, patate di montagna, senape artigianale € 24

## DE NOTRE PETITE GROTTE

Sélection de 6 fromages € 12
Sélection de 8 fromages € 16

### POUR UN BON DÉPART

PLATEAU DE PETITS PLAISIRS: Fromages de notre "Petite Grotte", sélection de charcuteries artisanales, légumes marinés dans l'huile du Salento, delices de la cuisine (recommandé pour 2 personnes) € 30

POULPE POELÉ sur créme de maricots Borlotti de Lamon, dés de pommes de terre de montagne, pancetta de porc noir ossolane € 24

FLAN DE BETTELMATT, crème au pain noir de Coimo, mini-épi de mais en aigre-doux € 18

CARPACCIO DE FASSONA Piemontaise, salade de coeurs d'artichauts, éclats de Parmesan, citronnette au vinaigre balsamique € 19

ASSIETTE DE SPÉCIALITÉS PIÉMONTAISES: veau à la sauce au thon, flan de poireaux, poivrons à la bagna cauda, salade russe fait maison, effiloché de viande bouillie de Carrù à la sauce verte € 19

### PREMIERS PLATS

GNOCCHIS AU CACIO E PEPE, chips de pecorino d'Amatrice € 18

RAVIOLIS FARCIS au braisé piémontais, nappés de sauce Barbaresco € 20

"LASAGNETTE EXPRESS", concassé de légumes de saison gratinés au gorgonzola crémeux € 18

FAGOTTIN DE CRÉPE DU LAC, veloute de petits pois et citron d'Amalfi € 20

### PLATS PRINCIPAUX

STEAK DE BAS fraichement peché, fumet au safran du parc de Fenera, betteraue rouge et crème de brocoli € 28

FILET DE MORUE GIRALDO, pommes de terre écrasées, crème d'oignon de Tropea € 28

COTECHINO LOCAL au Prunent, polenta de Beura, chou romanesco € 22

SUPRÊME DE PINTADE farci aux fruits secs, velouté de chou-fleur € 24

RACLETTE DE VAL VIGEZZO, speck au Maso Pretzhof, pommes de terre de montagne, moutarde artisanale € 24

CasaCastagna
1620
Lago di Mergozzo

## FROM OUR GROTTINO

Selection of 6 artisanal cheeses € 12
Selection of 8 artisanal cheeses € 16

### TO BEGIN

PICCOLI PIACERI CHOPPING BOARD: selection of artisanal cheeses and cured meats € 30
(recommended for two people)

GRILLED OCTOPUS with Borlotti beans, mountain potatoes and local black pork pancetta € 24

BETTELMATT FLAN, Coimo Bread sauce, sweet and sour corn cob € 18

PIEDMONTESE FASSONA CARPACCIO, artichoke, Parmesan cheese and balsamic vinegar citronette € 19

PIEDMONTESE ANTIPASTO: Vitello Tonnato, Leek Savory Tart, Bell peppers with Bagna Cauda, Homemade Russian Salad, Shredded Fassona Beef with green sauce € 19

### FIRST COURSES

HOMEMADE GNOCCHI, Cacio and Pepe Sauce, Amatrice pecorino cheese chips €18

HOMEMADE RAVIOLI filled with Piedmontese beef Stracotto, Barbaresco Sauce € 20

HOMEMADE LASAGNETTA, Concassé of seasonal vegetables, creamy gorgonzola gratin € 18

HOMEMADE CRESPELLA filled with lake fish, peas sauce and lemon € 20

### MAIN COURSES

FASSONA BEEF TAGLIATA, winter radicchio and sautéed apples, glazed carrots and rosemary sauce € 28

BAKED COD, mashed potatoes, Tropea onion cream € 28

LOCAL COTECHINO with red wine, Beura Polenta, Romanesco Cauliflower € 22

Organic guinea FOWL SUPREME, stuffed with dried fruit, cauliflower cream € 24

RACLETTE CHEESE from Val Vigezzo, speck from Maso Pretzhof, mountain potatoes, artisanal mustard € 24

## AUS UNSEREM GROTTINO

Auswahl von 6 Käsesorten € 12
Auswahl von 8 Käsesorten € 16

### UM ES GUT ANZUFANGEN

DELIKATESSEN AUS UNSERER KÜCHE, Käse aus unserem Grottino, traditionelle Wurstwaren, in Öl eingelegtes Gemüse € 30
(empfohlen für 2 Personen)

GEBRATENER TINTENFISCH auf einer Creme aus Borlotti-Bohnen aus Lamon, Würfelchen aus Bergkartoffeln, Ossolana-Speck vom Schwarzen Schwein € 24

FLAN DI BETTELMATT, Creme aus schwarzem Brot aus Coimo, eingelegte süß-saure Maiskolben € 18

CARPACCIO vom piemontesischen Fassona-Rind, Artischockensalat, Parmesanspäne, Zitronen-Balsamic-Vinaigrette € 19

PIEMONTESISCHE ANTIPASTI: Vitello Tonnato, Lauchtörtchen, Paprika mit Bagna Cauda Soße, russischer Salat nach Art des Hauses, gekochtes Fleisch mit grüner Sosse € 19

### VORSPEISEN

GNOCCHI CACIO E PEPE (Gnocchi mit Pfeffer und Käse), Chips vom Pecorino-Käse aus Amatrice €18

RAVIOLI gefüllt mit Piemontesischem Schmorbraten, Barbaresco-Soße € 20

LASAGNE MIT GEMÜSE der Saison, gratiniert mit cremigem Gorgonzola € 18

CRÈPES-TÄSCHCHEN gefüllt mit Fisch aus dem See, Erbsencreme und Amalfizitrone € 20

### HAUPTGERICHTE

TAGLIATA vom Fassona-Rind, Winterradicchio und sautiertem Apfel, glassierten Karotten und Rosmarinsoße € 28

BACCALÀ GIRALDO (Fisch), Kartoffelstampf, Creme von Tropea- Zwiebeln € 28

Nach regionalem Rezept hergestellte COTECHINO-WURST, Polenta aus Beura, Romanescokohl € 22

PERLHUHNBRUST GEFÜLLT mit Trockenfrüchten, Creme vom Blumenkohl € 24

RACLETTE MIT KÄSE aus dem Val Vigezzo, Speck vom Maso Pretzhof, Bergkartoffeln und Senf € 24