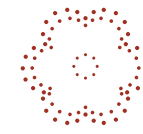


CASACASTAGNA  
1620  
LAGO DI MERGOZZO



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

Cod. Ident. IT103044B4AM0FV5VJ



CASACASTAGNA  
1620  
LAGO DI MERGOZZO



M E N U

## CASA CASTAGNA 1620

*Benvenuti a Casa Castagna!*

*Mio padre Eligio mi ha insegnato cos'è il buono,  
prima con i formaggi, poi con il vino e la gastronomia.  
Abbiamo sempre ricercato il buono e siamo orgogliosi oggi di  
poterli proporre la nostra cucina fatta di ingredienti selezionati,  
ricerca di artigiani e i loro sapori autentici.*

*Lasciateli coccolare!!*

## Degustazione

### UN MARCHIGIANO AL LAGO

Le origini dello chef e la sua passione  
spesano la tradizione piemontese

SGOMBRO, paté di carni bianche, 20€  
salsa di cipolla bruciata e crodino

FUSILLONE, animella 24€  
e carpaccio di gambero rosso

IL PESCATO: beurre Blanc alle erbe, 28€  
maionese al bagnetto verde e asparagi

PAN PERDUTO: pan brioche, 12€  
marzolina piemontese e salsa al vino di visciole

**PREZZO MENU: 70€**

I piatti del menu degustazione possono  
anche essere consumati singolarmente.

## Dal Grottino

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

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 20€  
24 mesi e burro di montagna

I NOSTRI FORMAGGI 18€  
selezione di 6 formaggi, frutta  
disidratata, miele e mostarda

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

2 CHIACCHIERE TRA ACCIUGHE 14€  
pan brioche e burro di montagna

## Antipasti

COME UN OSSOBUCO, 19€  
battuta di fassona, tartrà della tradizione,  
il suo fondo e gremolada

MANTECATO DI LUCIOPERCA, 18€  
polenta brasata, salsa pil pil  
e insalata aromatica

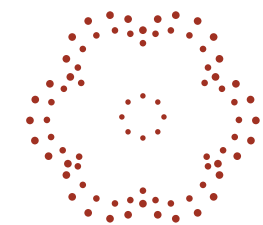
CUOR DI CARCIOFO 18€  
crema di topinambur, zabaione salato

## Primi piatti

AGNOLOTTO AL TOVAGLIOLO, 20€  
tapulone del novarese e il suo consommé  
al vino rosso

RISO CARNAROLI, 20€  
mantecato alla nocciola, Bettelmatt,  
tartufo nero e rape acidule

GNOCCO DI LAGO, 20€  
burro e salvia, ragù di trota  
e crema di cavolfiore

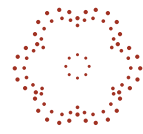


## Secondi piatti

GUANCETTA DI VITELLO, 24€  
cardo in bagna cauda e la sua purea

COME UN WELLINGTON, 24€  
fungo cardoncello in crosta e salsa al  
brasato di mais

SALMERINO, 26€  
patata Anna, bouillabaisse di lago e la sua  
pelle croccante

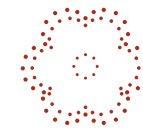


CASACASTAGNA  
1620  
LAGO DI MERGOZZO



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

Cod. Ident. IT103044B4AM0FV5VJ



CASACASTAGNA  
1620  
LAGO DI MERGOZZO



M E N U

## CASA CASTAGNA 1620

*Bienvenue à Casa Castagna!*

*Mon père Eligio m'a appris ce qu'est le bon, d'abord avec les fromages, puis avec le vin et la gastronomie. Nous avons toujours recherché le bon et nous sommes fiers aujourd'hui de pouvoir vous proposer notre cuisine à base d'ingrédients sélectionnés, de la recherche d'artisans et de leurs saveurs authentiques.*

*Laissez-vous choyer!*

## Dégustation

### UN MARCHIGIANO AU LAC

Les origines du chef et sa passion s'allient à la tradition piémontaise

MAQUEREAU, paté de viandes blanches, sauce à l'oignon brûlé et croûte	20€
FUSILLONE, ris de veau et carpaccio de crevette rouge	24€
LA PECHE DU JOUR: beurre blanc aux herbes, mayonnaise à la sauce verte et asperges	28€
PAIN PERDU: pan brioche, marzolina du Piémont et sauce au vin de griottes	12€

**PRIX DU MENU: 70€**

Les plats du menu dégustation peuvent également être consommés individuellement.

## Dal Grottino

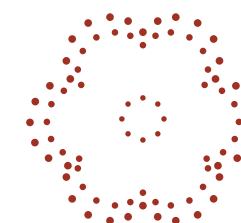
PLATEAU DES PETITS PLAISIRS	30€
Fromages de notre "Petite Grotte", sélection de charcuteries artisanales, légumes marinés dans l'huile du Salento (recommandé pour 2 personnes)	
CULATELLO DI ZIBELLO DOP	20€
24 Mois et beurre de montagne	
NOS FROMAGES:	18€
sélection de 6 Fromages, fruits déshydratés, miel et mostarda de fruits	
RACLETTE DE VAL VIGEZZO,	24€
speck au Maso Pretzhof, pommes de terre de montagne, moutarde artisanale	
PETIT CONVERSATION	14€
entre anchois	

## Entrées

A LA MANIÈRE D'UN OSSOBUCO	19€
Boeuf fassona coupé au couteau, tartrà traditionnel piémontais, son fond de cuisson et gremolada	
MOUSSELINE DE PERCHE,	18€
polenta braisée, sauce pil pil et salade aromatique	
COEUR D'ARTICHAUD,	18€
crème de topinambour, sabayon sal	

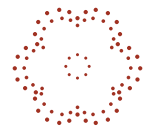
## Pastes et risottos

AGNOLOTTO AU TORCHON,	20€
tapulon du novarese, consommé réduit au vin rouge	
RIZ CARNAROLI,	20€
crémeux aux noisettes, Bettelmatt, truffe noire et betteraves acidulées	
GNOCCHI DE LAC,	20€
beurre et sauge, ragoût de truite et crème de chou fleur	



## Plats principaux

JOUE DE VEAU,	24€
cardon à la bagna cauda et sa purée	
A LA MANIÈRE D'UN WELLINGTON,	24€
cèpe de cardon en croûte et sauce au braisé de maïs	
OMBRÉ CHEVALIER,	26€
pomme Anna, bouillabaisse de lac et sa peau croustillante	

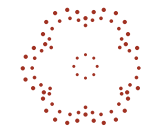


CASACASTAGNA  
1620  
LAGO DI MERGOZZO

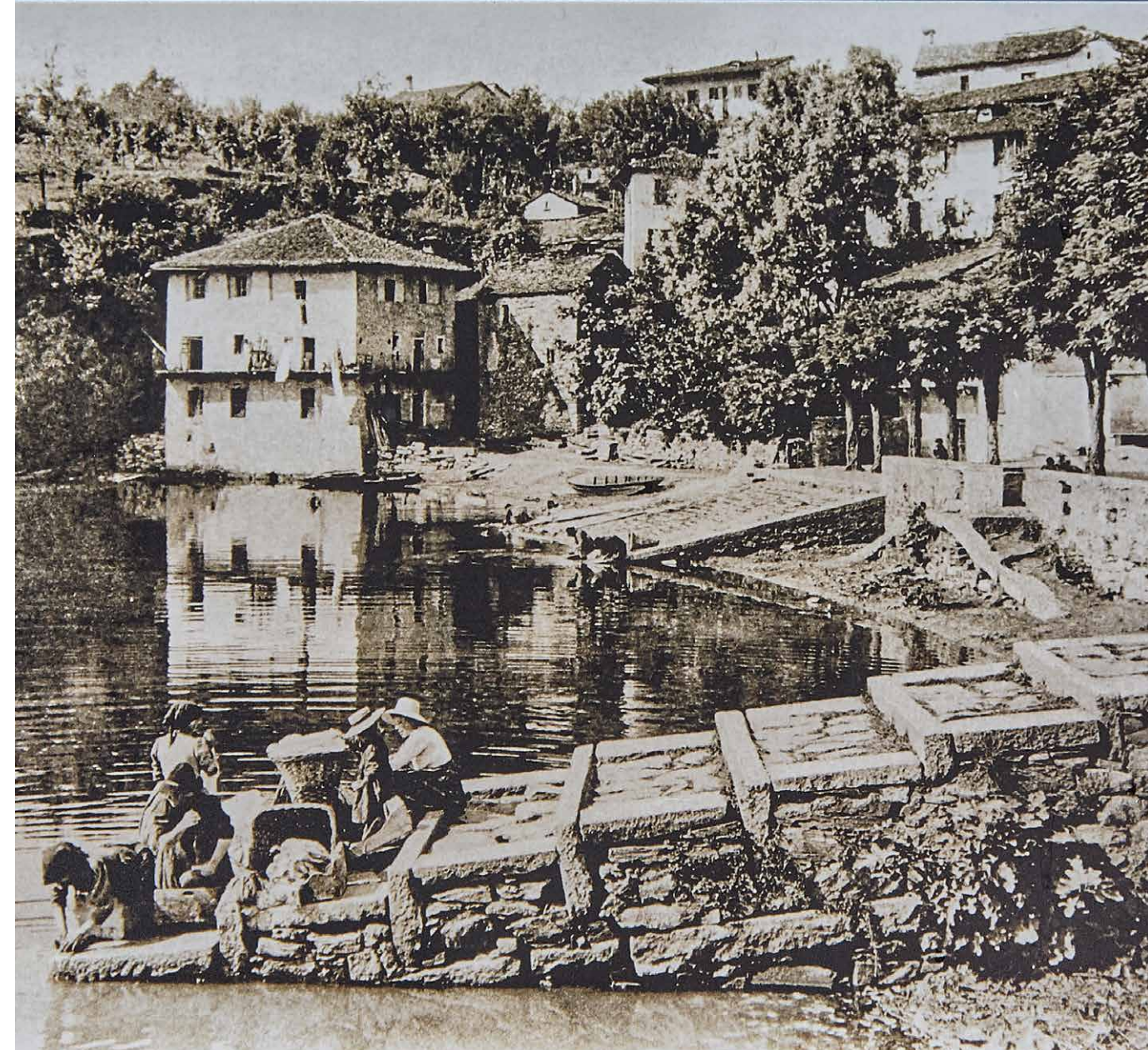


Piazza Cavour, 6 • 28802 MERGOZZO • Verbania • Italy • Tel. 0323 1991082  
info@casacastagna1620.it • www.casacastagna1620.com

Cod. Ident. IT103044B4AM0FV5VJ



CASACASTAGNA  
1620  
LAGO DI MERGOZZO



M E N U

## CASA CASTAGNA 1620

*Welcome to Casa Castagna!*

*My father Eligio taught me what good food is, first with cheese, then with wine and gastronomy. We have always sought out the best, and today we are proud to offer you our cuisine based on selected ingredients, sourced from artisans and their authentic flavours.*

*Let us spoil you!*

## Tasting menu

### MARCHIGIANO AT THE LAKE

The chef's origins and passion meet  
Piedmontese tradition

MACKEREL, white meat paté, burned onion sauce, crodino	20€
FUSILLONE PASTA, sweetbread, raw shrimps carpaccio	24€
FISH FILLET, herbs beurre blanc, piedmontese green sauce mayo, asparagus	28€
PAN PERDUTO: brioche bun, Marzolina cream cheese, sour cherries sauce	12€

**MENU PRICE: 70€**

The dishes on the tasting menu  
can also be ordered individually.

## From Grottino

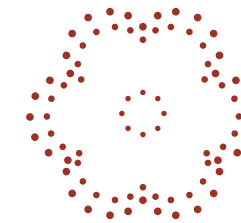
PICCOLI PIACERI	30€
CHOPPING BOARD selection of artisanal cheeses and cured meats (recommended for two people)	
CULATELLO DI ZIBELLO	20€
aged 24 Months, local butter	
OUR CHEESE SELECTION	18€
selection of 6 artisanal cheeses, honey and mostarda	
RACLETTE CHEESE	24€
from Val Vigizzo, speck from Maso Pretzhof, mountain potatoes, artisanal mustard	
ANCHOVIES,	14€
brioche bun and local butter	

## Starters

LIKE AN OSSOBUCO	19€
fassona Beef tartare, piedmontese Tartrà, gremolada sauce	
WHIPPED ZANDER SPREAD,	18€
braised polenta, pil pil sauce, aromatic salad	
ARTICHOKES HEARTS,	18€
jerusalem artichoke cream, savory zabaione	

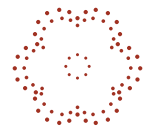
## First courses

TRADITIONAL AGNOLOTTO	20€
filled with piedmontese tapulone, consommé with red wine	
CARNAROLI RICE,	20€
hazelnut, black truffle, Bettelmatt and turnip	
HOMEMADE GNOCCHI,	20€
butter and sage, trout ragout, cauliflower sauce	



## Main courses

VEAL CHEEK,	24€
thistle with bagnacauda and its puree	
LIKE A WELLINGTON,	24€
cardoncello mushroom in puff pastry, corn braised sauce	
CHAR FILLET	26€
pommes anna, lake fish bouillabaisse, crispy fish skin	

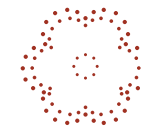


CASACASTAGNA  
1620  
LAGO DI MERGOZZO



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

Cod. Ident. IT103044B4AM0FV5VJ



CASACASTAGNA  
1620  
LAGO DI MERGOZZO



M E N U

## CASA CASTAGNA 1620

*Willkommen im Casa Castagna!*

*Mein Vater Eligio hat mir beigebracht, was gut ist, zuerst mit Käse, dann mit Wein und Gastronomie. Wir haben immer das Gute gesucht und sind stolz darauf, Ihnen heute unsere Küche anbieten zu können, die aus ausgewählten Zutaten, der Suche nach Handwerkern und ihren authentischen Aromen besteht.*

*Lassen Sie sich verwöhnen!*

## Degustationsmenü

### EIN MANN AUS DEN MARKEN AM SEE

Die Herkunft des Küchenchefs und seine Leidenschaft verbinden sich mit der piemontesischen Tradition

MAKRELE, Paté aus weißem Fleisch, gebratene Zwiebelsauce und Crodino	20€
FUSILLONE PASTA, Kalbsbries, und Carpaccio aus roten Garnelen	24€
FISCHFILET, Beurre blanc mit Kräutern, Mayonnaise mit grüner Sauce und Spargel	28€
PAN PERDUTO: Pan Brioche Marzolina piemontese und Sauerkirschweinsauce	12€

**MENÜ PREIS: 70€**

Die Gerichte des Degustationsmenüs können auch einzeln bestellt werden.

## Aus dem Grottino

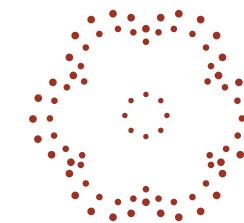
KLEINE GENÜSSE Käse aus unserem Grottino, traditionelle Wurstwaren, Gemüse in Öl (empfohlen für 2 Personen)	30€
CULATELLO VON ZIBELLO DOP 24 Monate und Alpbutter	20€
UNSERE KÄSE Auswahl von 6 Käse, Trockenfrüchten und Honig	18€
RACLETTE MIT KÄSE aus dem Val Vigizzo, Speck vom Maso Pretzhof, Bergkartoffeln und Senf	24€
SARDELLEN, Briochebrot und Alpbutter	14€

## Vorspeise

WIE EIN OSSOBUCO, Tartar vom Fassonarind, traditionelle Tartrà, seine Soße und gremolada	19€
LUCIOPERCA MANTECATO, Polenta, soße Pil Pil und aromatischer salat	18€
ARTISCHOCKENHERZ, Topinamburcreme, salziges Zabaglione	18€

## Erster Gänge

TRADITIONELLE AGNOLOTTO al tovagliolo, Tapulone aus Novara und seine Rotwein-Consommé	20€
CARNAROLI-REIS, mit Haselnüssen, schwarzem Trüffel, Bettelmatt und sauren Rüben	20€
KNÖDEL AUS DEM SEE, Butter und Salbei, Forellenragout und Blumenkohlcreme	20€



## Hauptgerichte

KALBSBACKE, Kardone in Bagna Cauda und seinem Püree	24€
WIE EIN WELLINGTON, Cardoncello-Pilz in Kruste und Sauce aus Maisbraten	24€
SAIBLING Anna-Kartoffel, Bouillabaisse aus dem See und knusprige Haut	26€