



CASACASTAGNA
1620
LAGO DI MERGOZZO



M E N U

Casa Castagna 1620:
Il gusto della storia,
l'accoglienza del Lago

Dal Grottino

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

30€

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 24 mesi e
burro di montagna

20€

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

18€

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

24€

2 CHIACCHIERE TRA ACCIUGHE pan brioche e
burro di montagna

14€



Antipasti

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

19€

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

18€

CUOR DI CARCIOFO crema di topinambur,
zabaione salato

18€

Primi piatti

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

20€

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

20€

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

20€

Secondi piatti

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

24€

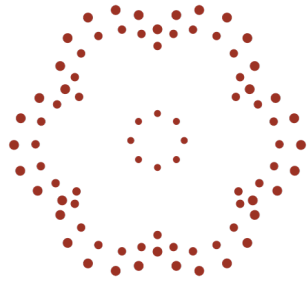
COME UN WELLINGTON, fungo cardoncello in
crosta e salsa al brasato di mais

24€

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

26€





Degustazione

UN MARCHIGIANO AL LAGO

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

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

20€

FUSILLONE, animella e
carpaccio di gambero rosso

24€

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

28€

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

12€

PREZZO MENU: 70€

I piatti del menu degustazione possono anche
essere consumati singolarmente.

