



CASACASTAGNA
1620
LAGO DI MERGOZZO



M E N Ù

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

C A S A C A S T A G N A 1 6 2 0

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€

ASPARAGO BIANCO cotto al fieno, salsa olandese,
aceto di dattero e polline

18€

LA TROTA, salsa iodata, amaranto e insalatina
di fave e crescione

20€

Primi piatti

CANNELLONI DI MAGRO, ricotta, aglio orsino, ragù di
faraona e salsa di zuccina trombetta

20€

RISO CARNAROLI, ricordo di minestrine in primavera e
tartufo nero

20€

RAVIOLO APERTO, mantecato di storione, piselli
croccanti e gazpacho di lampone

20€

Secondi piatti

GUANCETTA DI VITELLO, r moulade di
sedano rapa e salsa al bagnetto verde

24€

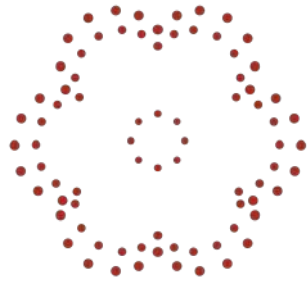
COME UN WELLINGTON, fungo cardoncello in
crosta e salsa al brasato vegetale

24€

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

26€





Degustazione

UN MARCHIGIANO AL LAGO

Le origini dello chef e la sua passione
sposano 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 ALLA MARENCO, bisque
di gambero du fiume e pomodoro,
purè d'uovo e funghi shitake

28€

FRANGIPANE AL MIRTILLO spuma al gianduia
e granita al Vernelli

12€

PREZZO MENU: 70€

I piatti del menu degustazione possono anche
essere consumati singolarmente.

