



M E N U

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

PLATEAU DES PETITS PLAISIRS Fromages de notre “Petite Grotte”, sélection de charcuteries artisanales, légumes marinés dans l’huile du Salento (recommandé pour 2 personnes)

30€

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 24 Mois et
beurre de montagne

20€

NOS FROMAGES: sélection de 6 Fromages,
fruits déshydratés, miel et mostarda de fruits

18€

MOZZARELLA DE BUFALA de Paestum, jambon cru
Réserve 36 mois

16€

2 CHIACCHIERE AUX ANCHOIS anchois
de Menaica (Presidio Slow Food),
pan brioche et beurre fouetté

16€



Entrées

TERRINE DE CANARD, salade aromatique,
gelée de sureau, orange et carcadé d'hibiscus
19€

PANZANELLA AUX CAROTTES,
fruit de la passion, mangue et panais
18€

TRUITE, sauce iodée, amarante, salade de
edamame et de cresson
20€

Pastes et risottos

CANNELLONI MAISON,
ricotta de Murge, ail des bois, ragù de
pintade, sauce aux courgettes
20€

RIZ CARNAROLI, au poivron doux, à la crème
d'amandes, câpres, aux olives et au Campari
20€

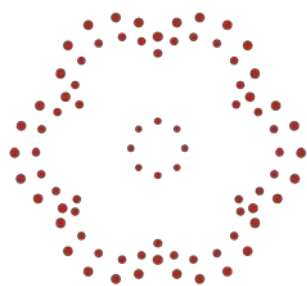
RAVIOLO OUVERTS, tartare d'omble chevalier, pomme verte et
gaspacho à la framboise
20€

Plats principaux

JOUE DE VEAU, remoulade de céleri-rave et sauce au
bagnetto verde
24€

AUBERGINE PERLINA, glace à la pastèque,
robiola de Roccaverano et pêche
24€

ESTURGEON, lait de figue, mayonnaise à la pistache
et gratin de fenouil
26€



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 croûton
20€

FUSILLONE, ris de veau et carpaccio de crevette rouge
24€

POISSON À LA MARENGO bisque de homard
et de tomates,
sauce maltaise, champignons shiitake
28€

FRANGIPANE AUX MYRTILLES
mousse au gianduja et granité au Varnelli
12€

PRIX DU MENU: 70€

Les plats du menu dégustation peuvent également être
consommés Individuellement.

