



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€

MOZZARELLA DI BUFALA di Paestum mozzata a
mano, prosciutto crudo Riserva 36 mesi

16€

2 CHIACCHIERE TRA ACCIUGHE acciughe di
Menaica presidio Slow Food,
pan brioche dello chef e burro montato

16€



Antipasti

TERRINA D'ANATRA, insalata aromatica, gel di sambuco, arancia e carcadé d'ibisco

19€

PANZANELLA DI CAROTA, frutto della passione, mango e pastinaca

18€

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

20€

Primi piatti

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

20€

RISO CARNAROLI, al peperone dolce, crema di mandorle, polvere di capperi, olive e campari

20€

RAVIOLO APERTO, tartare di salmerino, mela verde e gazpacho di lampone

20€

Secondi piatti

GUANCETTA DI VITELLO, rèmoulade di sedano rapa e salsa al bagnetto verde

24€

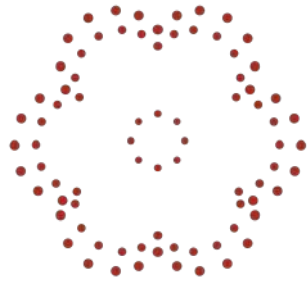
MELANZANA PERLINA, glassa all'anguria, robiola di roccaverano e pesca

24€

STORIONE, latticello di fico, maionese al pistacchio e finocchio gratin

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 ALLA MARENCO, bisque
d'astice e pomodoro,
salsa maltese e funghi shiitake

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.

