



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

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€

HANDGERIEBENER BÜFFELMOZZARELLA aus Paestum,
Rohschinken Riserva 36 Monate

16€

2 CHIACCHIERE TRA ACCIUGHE

Sardellen aus Menaica (Slow Food
Presidio), hausgemachtes Briochebrot
und geschlagene Butter

16€



Vorspeise

ENTENTERRINE, aromatischer Salat, Holunder-Gel,
Orange und Hibiskus-Carcadé

19€

PANZANELLA AUS MÖHREN,
Passionsfrucht, Mango und Pastinaken

18€

FORELLE,
Jodsoße, Amarant, Edamame-Kresse-Salat

20€

Erster Gänge

HAUSGEMACHTE CANNELLONI, Ricotta, Bärlauch,
Perlhuhn-Ragout, Zucchini-Soße

20€

CARNAROLI-REIS, mit Paprika, Mandelcreme,
Kapern, Oliven und Campari

20€

OFFENE RAVIOLO, Saibling- Tartar, grüner
Apfel und Himbeer-Gazpacho

20€

Hauptgerichte

KALBSBACKE, Knollensellerie-Remoulade und grüne
Bagnetto-Sauce

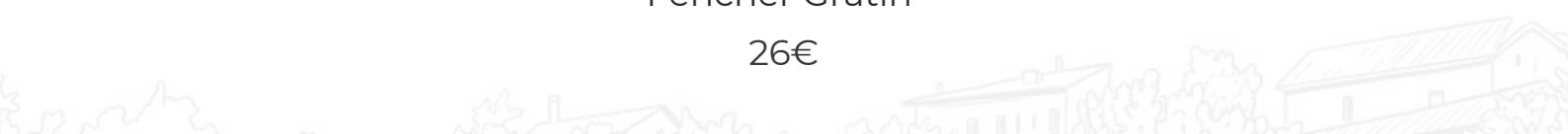
24€

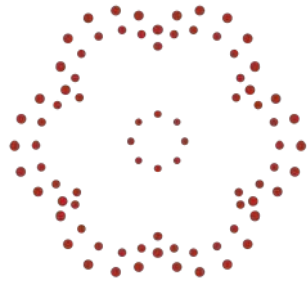
PERLINA-AUBERGINE, Wassermelonen-Glasur,
Robiola aus Roccaverano und Pfirsich

24€

STÖR, Feigenquark, Pistazien-Mayonnaise und
Fenchel-Gratin

26€





Degustationsmenü

EINMANN AUSDENMARKENAM 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€

MARENGO-FISCH, Bisque aus Hummer
und Tomaten, maltesische Soße,
Shiitake-Pilze
28€

FRANGIPANE MIT HEIDELBEEREN Gianduia-
Mousse und Varnelli-Granita
12€

MENÜ PREIS: 70€

Die Gerichte des Degustationsmenüs können
auch einzeln bestellt werden.

