



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 giardiniera

22€

I NOSTRI FORMAGGI

selezione di 6 formaggi, frutta disidratata, miele e mostarda

18€

DAL MONFERRATO: salame cotto, robiola di Roccaverano, antipasto piemontese rosso e friciula

22€

RACLETTE OSSOLANA:

Bettelmatt Alpe Morasco, selezione di Speck del maso, patate di montagna cetriolini e senape in grani

26€



Antipasti

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

19€

TATIN DI CIPOLLA DI CUREGGIO, flan di Bettelmatt e la sua fonduta, saba

20€

LUCIOPERCA ALLE ERBE, salsa al cavolo cappuccio, anacardi e rape

20€

Primi piatti

PLIN DI STRACOTTO, fondo bruno, creme fraiche, pere e castagne

22€

RISO CARNAROLI, finferli, aglio nero, salsa verde e salicornia

23€

GNOCCO, ripieno di burro e salvia, ragù di lago, trota affumicata, crema al cavolfiore

22€

Secondi piatti

AGNELLO,
melograno, cavolo nero, misultin

27€

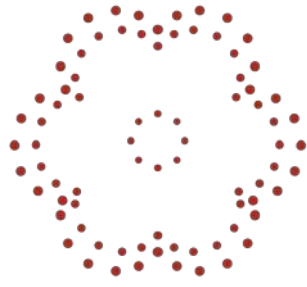
ZUCCA ARROSTITA, melone d'inverno, nocciole, spuma di patate al Vermouth

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 MARENGO, bisque
di gambero du fiume e pomodoro,
purè d'uovo 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.



Elenco allergeni



1 Cereali



2 Crostacei



3 Uova



4 Pesce



5 Arachidi



6 Soia



7 Latticini



8 Frutta
a
Guscio



9 Sedano



10 Senape



11 Sesamo



12 Solfiti



13 Lupini



14 Molluschi

Carta Ristorante

Sgombro: 4;7;9;12 **
 Lucioperca: 2;4;7;8;9;10;12 **
 Tatin cipolla: 1;3;7;12 **
 Terrina: 4;7;8
 Plin: 1;3; 7; 9;10;12 **
 Riso: 2;7;9;12;14 **
 Gnocco: 1;3;4;7;9;12 **
 Fusillone: 1;2;7;9;12 * **
 Agnello: 4;7;9;12 **
 Zucca: 3;7;8;12 **
 Storione: 1;4;7;9;12 **
 Pescato: 2;3;4;7;9;12; **
 Montblanc: 1;3;7;12 **
 Tiramisù: 1;3;7;12
 Frangipane: 1;3;7;8;12 **
 Soufflè: 3;7;8 **
 Gelato: 3;7 *
 Sorbetto: **

Grottino:

Tagliere Piccoli Piaceri: 7;12
 Culatello: ** 7; 12
 Burro: 7
 Selezione formaggi:7; 12
 Monferrato: ** 1; 7; 12
 Raclette: 7; 10
 Pane: 1

* Materia prima surgelata
all'origine

** Materia prima abbattuta in
loco

M E N U

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