

Natura creativa Dal bosco

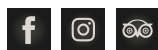
In linea con la nostra filosofia, abbiamo scelto materie prime locali e genuine, quelle che il bosco, il lago e le nostre tradizioni agricole forniscono, a ogni stagione.

Nel piatto troverete la natura, i nostri super food, le verdure del nostro orto e le ricchezze del castagneto, concentrati di vitamine e antiossidanti, che fanno bene.

Parlando con i nostri piccoli produttori e fornitori, partner e ormai amici, abbiamo imparato a metterne in risalto qualità e gusto di ogni singolo ingrediente, privilegiando la biodiversità, e la sostenibilità di metodi e processi.

Ogni singolo gesto è stato pensato per offrirvi il piacere della scoperta, per un'esperienza felice e ricca di stimoli.

**Chef Giada Miori
e lo staff de La Casina**



SHARE YOUR EXPERIENCE
#lacasinanaturacreativadalbosco
@ristorantelacasinadrena

DC Dalla Casina

Piatti dalla tradizione e specialità uniche della Casina

SF I Super Food

Piatti ispirati e composti con ingredienti provenienti da boschi e prati, ad alto concentrato di vitamine e antiossidanti; come "I piccoli di bosco", di nostra produzione.

S I sostenibili

Piatti contenenti ingredienti di stagione, materie prime sostenibili, limitando gli sprechi, come insegna la tradizione contadina.

SL Senza lattosio

V Vegetariani

SG Senza glutine

il percorso del bosco

Benvenuto della cucina

DC | SF | SG **La nostra carne salada cruda**

mousse al formaggio di capra con molche e noci del Bleggio, funghi e chips di polenta (2-13)

Vino abbinato: Pinot Grigio Sel Castel Firmian, Mezzocorona (TN)

SF | SG **Risotto ai piccoli di bosco**

burro di malga, erbe aromatiche e limone (4-10-13)

Vino abbinato: BelleAmour Rosé, Pravis, Madruzzo (TN)

SF | SG **Filetto di maialino**

mandorle, il suo fondo, purè di patate di montagna, maroni e erbe spadellate (2-4-10-13)

Vino abbinato: L'Auro Pedrotti, Pietramurata (TN)

SG **Tiramisù del bosco**

crema al mascarpone, brownies e semifreddo al caffè (2-5-13)

Vino abbinato: Merlinò, Pojer e Sandri, San Michele (TN)

Menu: 58

Bevande escluse

Menu: 80

Con abbinamento vini (4 calici)

natura
creativa
dal bosco

Coperto 3.50 - Benvenuto della cucina e pane fatto in casa (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13)

***Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**

Tutte le pietanze sono fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere surgelati vedi tabella. (1. glutine-2. frutta guscio-3. crostacei-4. sedano-5. uova-6. senape-7. pesce-8. sesamo-9. arachidi 10. solfiti-11. soia-12. lupini-13. latte-14. molluschi).

il percorso del lago

Benvenuto della cucina

SL **Fritto misto di Lago**

verdure pastellate e maionese al limone
(1-5-6-7)

Vino abbinato: Müller Thurgau Villa Corniole, Valle di Cembra (TN)

S | SF **Fusillone al broccolo di Torbole**

aglio, olio e peperoncino Trentino, tonno di trota,
spuma di patate e pane aromatico
(1-4-5-7-10-13)

Vino abbinato: Lorè Cantina Riva del Garda (TN)

SG **Trancio di trota**

purè di carote arrosto e verdure croccanti
(4-7-10-13)

Vino abbinato: Petiz rosato Pisoni, Madruzzo (TN)

SF | SG **La dolce Casina**

gelato alla crema, sbrisolona e lamponi
(2-5-13)

Vino abbinato: Vino Santo 2005 Toblino, Madruzzo (TN)

Menu: 58

Bevande escluse

Menu 80

Con abbinamento vini (4 calici)

natura
creativa
dal bosco

Coperto 3.50 - Benvenuto della cucina e pane fatto in casa (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13)

***Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**

Tutte le pietanze sono fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere surgelati vedi tabella. (1. glutine-2. frutta guscio-3. crostacei-4. sedano-5. uova-6. senape-7. pesce-8. sesamo-9. arachidi 10. solfiti-11. soia-12. lupini-13. latte-14. molluschi).

à la carte

Antipasti

DC	El tortel	15
	speck, lardo, cremoso al fieno e giardiniera fatta in casa (1-4-5-6-10-13)	
DC SF SG	La nostra carne salada cruda	17
	mousse al formaggio di capra con molche e noci del Bleggio, funghi e chips di polenta (2-13)	
SL	Fritto misto di Lago	18
	verdure pastellate e maionese al limone (1-5-6-7)	
SF SL	Tartare di manzo	19
	tuorlo fondente, frutti di bosco, verdure marinate e pane croccante (1-4-5-6-7-10)	
V SF SG	L'orto racconta	15
	insalatina di erbe e vegetali dell'orto, crema di radici e burrata Trentina condita con miele, nocciole e aceto balsamico del Garda (2-4-13)	

natura
creativa
dal bosco

Coperto 3.50 - Benvenuto della cucina e pane fatto in casa (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13)

***Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**

Tutte le pietanze sono fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere surgelati vedi tabella. (1. glutine-2. frutta guscio-3. crostacei-4. sedano-5. uova-6. senape-7. pesce-8. sesamo-9. arachidi 10. solfiti-11. soia-12. lupini-13. latte-14. molluschi).

à la carte

Primi

- SF | SG **Risotto ai piccoli di bosco** 17
burro di malga, erbe aromatiche e limone
(4-10-13)
- SF **Gnocchetti alla rapa rossa** 16
Trentingrana, polvere di olive e zenzero
(1-5-13)
- DC | SL **Pappardelle casarecce al
sugo** 15
polpette di carne salada, fondo di manzo e
legumi
(1-4-5-12)
- S | SF **Fusillone al broccolo di
Torbole** 16
aglio, olio e peperoncino Trentino, tonno di
trota, spuma di patate e pane aromatico
(1-4-5-7-10-13)
- DC | SF **Raviolo Trentino** 18
ripieno con patate e lucanica, crema al
puzzone di Moena, fondo vegetale e mele
(1-4-5-11-13)

natura
creativa
dal bosco

Coperto 3.50 - Benvenuto della cucina e pane fatto in casa (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13)

***Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**

Tutte le pietanze sono fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere surgelati vedi tabella. (1. glutine-2. frutta guscio-3. crostacei-4. sedano-5. uova-6. senape-7. pesce-8. sesamo-9. arachidi 10. solfiti-11. soia-12. lupini-13. latte-14. molluschi).

à la carte

Secondi

DC SG SL	La nostra carne salada cotta accompagnata da fagioli in umido e crauti al cumino (4)	18
SF SG	Filetto di maialino mandorle, il suo fondo, purè di patate di montagna, maroni e erbette spadellate (2-4-10-13)	22
SG SL	Controfiletto di manzo riduzione al Lagrein, timo e composizione di verdure grigliate (4-10)	25
SG	Trancio di trota purè di carote arrosto e verdure croccanti (4-7-10-13)	22
V	Cordon Bleu vegetariano champignon farcito al Fontal, insalatina estiva e salsa tartara. (1-4-5-13)	18

natura
creativa
dal bosco

Coperto 3.50 - Benvenuto della cucina e pane fatto in casa (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13)

***Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**

Tutte le pietanze sono fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere surgelati vedi tabella. (1. glutine-2. frutta guscio-3. crostacei-4. sedano-5. uova-6. senape-7. pesce-8. sesamo-9. arachidi 10. solfiti-11. soia-12. lupini-13. latte-14. molluschi).