

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.

SG | SF | V

L'uovo nel bosco

spuma di patate, crema di maroni e funghi di bosco trifolati
(2-4-5-13)

Vino abbinato: *Bellamour rosé, Pravis Madruzzo (TN)*

DC | SF

Gnocchi alla zucca ripieni

al formaggio Moena Blu, burro nocciola, noci, salvia frita e gocce di balsamico
(1-2-4-5-13)

Vino abbinato: *Rebo, Toblino, Madruzzo (TN)*

SF | SL | SG

Lombo di coniglio

farcito con molche e rosmarino, broccolo all'olio del Garda, polenta e fondo alla birra di maroni
(2-4-10-11)

Vino abbinato: *Maso Lizzone, Cantina Riva del Garda (TN)*

S | SF

Crostatina

frangipane alle mandorle, rum e susine
(1-2-5-10-13)

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).

il percorso del lago

Benvenuto della cucina

SF **Carpaccio di storione marinato**

cremoso al caprino, susine, caviale di trota,
crumble di pane e essenza al limone.
(1-7-10-13)

Vino abbinato: *El Kerner Cavig, Bleggio superiore (TN)*

DC | S | SF **Strangolapreti al cavolo nero**

trota iridea alle erbe e bisque di lago
(1-3-4-5-7-13)

Vino abbinato: *Nosiola, Pedrotti, Pietramurata (TN)*

SF **Zuppa di lago**

trota, persico e salmerino, crema di porri,
pomodorini infornati e crostone di pane all'aneto
(1-3-4-7-13)

Vino abbinato: *Petiz rosato Pisoni Madruzzo (TN)*

SF | SG **Choco red Passion**

tortino al cioccolato fondente, cremoso al
gianduia e gelato alle fragole - (2-5-13)

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

Menu: 60

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** 16

speck, lardo, insalatina di finocchio condita con aceto di miele di castagno, arancio e sesamo nero e bocconcini di cuore di Fassa.
(1-5-8-13)

DC | SL | SG **La nostra carne salada
cruda** 18

maionese alle mele, erbe spadellate, porcini all'olio del Garda e chips di polenta
(5)

SG | SF | V **L'uovo nel bosco** 17

spuma di patate, crema di maroni e funghi di bosco trifolati
(2-4-5-13)

SF | SG **Orto d'autunno** 15

involtino di verza ripieno con lucanica trentina e vitello su crema di topinambur, semi tostati e panna acida
(4-13)

SF **Carpaccio di storione
marinato** 18

cremoso al caprino e erbe aromatiche, susine, caviale di trota, crumble di pane e essenza limone
(1-7-10-13)

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

- SG **Risotto al Trentodoc** 17
pancia di maiale croccante, il suo fondo e
cipolla rossa caramellata
(4-10-13)
- DC | SF **Gnocchi di zucca ripieni** 16
formaggio Moena blu, burro nocciola, noci,
salvia frita e balsamico
(1-2-4-5-13)
- DC | SL **Pappardelle ai maroni di
Drena** 16
bocconcini di cinghiale in salmi e timo
(1-2-4-5-10)
- DC | S | SF **Strangolapreti al cavolo
nero** 17
trota iridea alle erbe e bisque di lago
(1-3-4-5-7-13)
- SF **Cappellacci ai carciofi** 18
ragù di faraona, il suo ristretto, crema di
latte e olio alla menta
(1-4-5-10-11-13)

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** 18
accompagnata da fagioli in umido e insalata di cavolo cappuccio (4)
- SF | SL | SG **Lombo di coniglio** 24
ripieno alle molche e rosmarino, broccolo all'olio del Garda, polenta e fondo alla birra di maroni (2-4-10-11)
- SG | S **Guancia di manzo brasata** 22
crema di patate e glassa al Teroldego (4-10-13)
- SF **Zuppa di lago** 22
trota, persico e salmerino, crema di porri, pomodorini infornati e crostone di pane all'aneto (1-3-4-7-13)
- SG | V **Polpettine vegetariane al sugo** 18
Fondo vegetale e Trentingrana (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).