

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 | SG

La nostra carne salada cruda
crema di borlotti, cipolle in agro, TrentinGrana e
insalatina selvatica
(4-10-13-8)

Vino abbinato: **El Kerner**, Maso Caliani (TN)

SF | SG | V

Risotto alla rapa rossa
crema di burrata, composizione di frutti di bosco
e limone
(4-10-13-8)

Vino abbinato: **Grinë**, Furletti (TN)

SG

Filetto di maiale
fondo al vino, purè di patate e verdure di
stagione rosolate al burro e timo
(4-10-11-13-8)

Vino abbinato: **Crèa - Merlot**, Cantina di Riva (TN)

DC

Boscomisù
tronchetto al tiramisù, gelato al caffè e
cioccolato soffiato
(1-2-5-13-8)

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

Menu: 60

Bevande escluse

Abbinamento Vini (4 calici): 22

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, se hai allergie o intolleranze, per garantire la massima attenzione, ricorda di informare sempre il nostro Staff!

8Tutte le pietanze sono fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti che compongono i nostri piatti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti possono essere surgelati.

(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

SG Tonno di salmerino
insalata di patate, pomodori e olive, maionese alle
acciughe e crema acidula allo yogurt.
(4-5-7-10-13-§)

Vino abbinato: **Sauvignon**, Vette San Leonardo (TN)

S | SL Tuffo nel lago
spaghettoni aglio-olio-peperoncino, bisque di
gamberi e bocconcini di trota e storione marinato
(1-3-4-5-7-10-14-§)

Vino abbinato: **Lorè - Chardonnay**, Cantina di Riva (TN)

SF | SG Trancio di trota salmonata
in olio cottura, le sue uova, insalatina estiva e
crema di burro alla Nosiola
(4-7-10-13-§)

Vino abbinato: **Largiller** Cantina Toblino (TN)

SF | SG Cremoso alla panna cotta
fiori di campo, terra al cioccolato, frutti di bosco
e vellutata al cioccolato bianco ed essenza di
limone (5-13-§)

Vino abbinato: **San Martim**, Grigoletti (TN)

Menu: 60

Bevande escluse

Abbinamento Vini (4 calici): 22

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, se hai allergie o intolleranze, per garantire la massima attenzione, ricorda di informare sempre il nostro Staff!

§Tutte le pietanze sono fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti che compongono i nostri piatti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti possono essere surgelati.

(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 SL	El tortel speck, lardo, lucanica stagionata, la nostra giardiniera e salsa tartara. (1-4-5-6-10-8)	17
DC SG	La nostra carne salada cruda crema di borlotti, cipolle in agro, TrentinGrana e insalatina selvatica (4-10-13-8)	18
SF V SG	Uovo e tartufo uovo bio croccante, spuma al casolet e scaglie di tartufo estivo (4-5-10-13-8)	17
SF SL SG	Vitello trotato vitello cotto a bassa temperatura, maionese alla trota, frutto del capperò, terra di olive e frutti di bosco (5-6-7-10-8)	18
SG	Tonno di salmerino insalata di patate, pomodori e olive, maionese alle acciughe e crema acidula allo yogurt (4-5-7-10-13-8)	17

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, se hai allergie o intolleranze, per garantire la massima attenzione, ricorda di informare sempre il nostro Staff!

8Tutte le pietanze sono fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti che compongono i nostri piatti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti possono essere surgelati.

(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 V SG	Risotto alla rapa rossa crema di burrata, composizione di frutti di bosco e limone (4-10-13-8)	17
DC S V	Canederlotti fritti alle verze e fontal sugo al pomodoro fresco e basilico (1-4-5-13-8)	16
SF SL	Pappardelle al Rebo ragù di cervo, mirtilli e olio agli aromi (1-4-5-10-11-8)	17
DC SF V	Ravioli del bosco farciti con patate e formaggio Puzzone di Moena, smalzati con fondo vegetale e funghi di bosco (1-4-5-10-11-13-8)	18
S SL	Tuffo nel lago spaghettoni aglio-olio-peperoncino, bisque di gamberi e bocconcini di trota e storione marinato (1-3-4-5-7-10-14-8)	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, se hai allergie o intolleranze, per garantire la massima attenzione, ricorda di informare sempre il nostro Staff!

8Tutte le pietanze sono fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti che compongono i nostri piatti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti possono essere surgelati.

(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

SF | SL | SG Tartare di manzo
frutti di bosco, tuorlo croccante, verdure
marinate e chips di polenta (5-6-8) 23

SG Filetto di maiale
fondo al vino, purè di patate e verdure di
stagione rosolate al burro e timo
(4-10-11-13-8) 22

SG Cuore di costata alla griglia
riduzione al pepe verde e millefoglie di patate
(4-10-11-13-8) 26

SF | SG Trancio di trota salmonata
in olio cottura, le sue uova, insalatina estiva e
crema di burro alla Nosiola
(4-7-10-13-8) 24

DC | SL | SG La nostra carne salada cotta
accompagnata da fagioli in umido e cavolo
fermentato al cumino (4) 20

Abbiamo la possibilità di proporre dei secondi
piatti vegetariani/vegani, chiedi al nostro staff (§)

V | SG

à la carte

Una dolce
coccola

SF SL	Macedonia di piccoli di bosco al naturale/zuccherato e limone/con gelato (5-13)	da 6
SF SG	Cheesecake alle fragole marmellata di fragole, fragole fresche e meringa all'italiana (5-13-8)	9
SF SG	Cremoso alla panna cotta fiori di campo, terra al cioccolato, frutti di bosco e vellutata al cioccolato bianco ed essenza di limone (5-13-8)	9
DC	Boscomisù tronchetto al tiramisù, cioccolato soffiato e gelato al caffè (1-2-5-13-8)	9
	Crostatina golosa frolla alle mandorle, cremoso alle nocciole, caramello salato, popcorn e gelato allo zabaione (1-2-5-11-13)	10
SG	Sorbetto al limone/lampone (13)	da 6

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, se hai allergie o intolleranze, per garantire la massima attenzione, ricorda di informare sempre il nostro Staff!

8Tutte le pietanze sono fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti che compongono i nostri piatti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti possono essere surgelati.

(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).