

# 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

DC | SF | SG

Benvenuto della cucina.

## Roast Deer

19

Roast beef di cervo, il suo fondo, marmellata di ribes e sformatino di topinambur  
(4-6-10-11-13-8)

*Vino abbinato: Pinot grigio ris. Sel Castel Firmian*

SF | SG

## Risotto al fieno

17

Porcini, aria alle mandorle e polpettine di coniglio alla Trentina  
(2-4-5-10-11-13-8)

*Vino abbinato: Schiava Nera, Cantina Pedrotti*

SF | SG

## Una passeggiata nel bosco

22

Quaglia ripiena ai Maroni di Drena, crema di zucca e finferli  
(2-4-10-13-8)

*Vino abbinato: Marzemino d'Isera, De Tarozal*

SF | SG

## Montagna d'autunno

9

Cremoso ai maroni, cialda al miele e meringa al caramello salato.  
(2-5-13-8)

*Vino abbinato: Daben - moscato rosa, sel Castel Firmian*

---

Menu quattro portate: 62

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.orostacei - 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

S | SG

Benvenuto della cucina

## Anguilla glassata en saor

16

spuma "al saor" e polenta fritta  
(5-7-10-13-§)

Vino abbinato: *Pritianum, Cantina Fanti*

DC

## Maccheroncini al baccalà

17

Pomodori infornati e limone  
(1-4-5-7-13-§)

Vino abbinato: *Fildirose - Pinot rosè, Sel Castel Firmian*

SG | SL

## Trota in guazzetto

23

Crema di cavolo nero, brodetto in rosso con olive e  
crackers alle molche.  
(3-4-7-10-§)

Vino abbinato: *San Siro rosso, Pisoni*

SF | SG

## Gelato al cirmolo e frutti di bosco caldi

9

(2-5-13-§)

Vino abbinato: *Goldtraminer, Cantina Toblino*

---

Menu quattro portate: 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.orostacei - 4.sedano - 5.uova - 6.senape - 7.pesce - 8.sesamo - 9.arachidi - 10.solfiti - 11.soia - 12.lupini - 13.latte - 14.molluschi).

# il percorso della Casina

DC | SG

Benvenuto della cucina

## La nostra carne salada

17

cremoso al caprino e cavolo viola  
(13)

*Vino abbinato: Grinë rosato, Furletti*

DC | SF

## Gnocchetti ai maroni di Drena

16

Burro, salvia, speck croccante su fonduta al Fontal  
(1-2-5-13-8)

*Vino abbinato: Rebo, Cantina Toblino*

DC | SG

## Guancia di manzo all'uva fraga

24

Crema di patate e broccolo di Torbole brasato  
(4-10-11-13-8)

*Vino abbinato: Leoncorno-Teroldego, Cantina Endrizzi*

DC | SF

## Crostata amaretti e Maroni di Drena

9

Con crema al cioccolato bianco e yogurt  
(1-2-5-13-8)

*Vino abbinato: Vino santo, Cantina Toblino*



Menu quattro portate: 60

Bevande escluse

Abbinamento Vini (4 calici): 24

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.orostacei - 4.sedano - 5.uova - 6.senape - 7.pesce - 8.sesamo - 9.arachidi - 10.solfiti - 11.soia - 12.lupini - 13.latte - 14.molluschi).

# il percorso dell'orto

SF | V | SG

Benvenuto della cucina

## Involtino di verza gratinato

16

crema di porri, noci e panna acida  
(2-4-13-8)

*Vino abbinato: Nosiola, Cantina Toblino*

S | V

## Ravioli alla zucca

16

spuma al Casolet e semi di zucca tostati  
(1-5-13-8)

*Vino abbinato: Madruzzo- Pinot Nero, Cantina Pravis*

S | V

## Filetto di rapa rossa alla Wellington

20

fondo vegetale e purè di patate  
(1-4-5-8-11-13-8)

*Vino abbinato: Créa- Merlot, Riva del Garda Cantina*

SF | V | SG

## Pera e cioccolato fondente

10

(2-13-8)

*Vino abbinato: Merlinò, Cantina Pojer e Sandri*

---

Menu quattro portate: 58

Bevande escluse

Abbinamento Vini (4 calici): 24

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).