

Viaggio sensoriale nel bosco

C'è un nuovo respiro che attraversa La Casina.

È lo stesso luogo in cui sono cresciuta, ma oggi ha un volto nuovo, profondamente trasformato, eppure fedele alla sua anima.

Insieme a mio fratello **Sebastiano** e a nostra mamma **Marinella**, abbiamo scelto di riscrivere la storia del nostro ristorante con **rispetto, cura e amore** per la terra che ci ospita.

Abbiamo ripensato gli spazi, ridisegnato l'atmosfera, lasciandoci ispirare da ciò che ci circonda ogni giorno: **il bosco, la natura, il silenzio, la luce che filtra tra i rami...**

Ogni sala è diventata una **stanza tematica** - natura, tradizione, elisir, bosco - come frammenti di paesaggio da attraversare. E al centro, la nostra cantina:
il cuore pulsante de La Casina che oggi rifiorisce.

Un luogo di incontro e racconto, dove trovano spazio bottiglie selezionate, oggetti che parlano di terra, collaborazioni sincere con artigiani e produttori locali.

Questa è la mia idea di cucina:

non un elenco di piatti, ma un percorso da condividere.

Un invito ad affidarsi, ad ascoltare i sapori, a lasciarsi sorprendere.

Ogni piatto che propongo nasce da ingredienti autentici: viaggi, memorie, e intuizioni.

Natura creativa dal bosco è il modo in cui racconto ciò che sono: il legame con il territorio, la voglia di sperimentare, la libertà di esprimermi con ciò che la terra offre.

Ogni dettaglio - dalla mise en place al ritmo del servizio - è pensato per farti **immergere, osservare e respirare il bosco.**

Oggi La Casina è più di un ristorante.

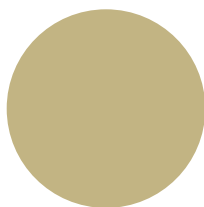
È un luogo dove rallentare, ascoltare, riscoprire.

Un luogo dove il tempo prende un altro ritmo e la meraviglia si fa spazio.

Benvenuti nel bosco.
Benvenuti a La Casina.

Giada





tradizione

La storia è ciò che ci ha forgiato.
Un percorso che rappresenta la nostra identità
e la visione di evoluzione.

rito del pane

carne salada

cavolo fermentato, caprino e tortel di patate
20

maroni

gnocchi, spuma al Trentingrana, pane croccante alla segale, speck e
gel all'aceto di miele di castagno
22

coniglio

sella al forno, carote e polenta
28

miele

brownies al fondente, CaRuBlù, caramello salato al miele e sorbetto alle pere
12

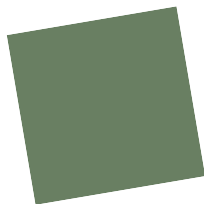
menù degustazione 4 portate 75

ABBINAMENTI

degustazione 3 multisensoriale_22

degustazione 3 multisensoriale analcolica_20

coperto 5



natura

Origine della vita: legame profondo che fonde natura e uomo.
Equilibrio ed essenza di unione.

rito del pane

UOVO

pane, indivia alla brace, cipolle rosse e maionese alle mele e rafano
20

ZUCCA

risotto, genziana, liquirizia, crema di latte, nocciole e maroni tostati
22

pomodoro

ratatouille, pralina e gazpacho
26

carota

sbrisolona al saraceno e meringa
10

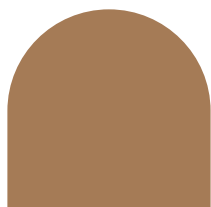
menù degustazione 4 portate 70

ABBINAMENTI

degustazione 3 multisensoriale_22

degustazione 3 multisensoriale analcolica_20

coperto 5



bosco

Sentirsi parte del bosco, una favola che emoziona.
Esaltiamo i prodotti del territorio Trentino tra torrenti e montagne.

rito del pane

cervo

roastdeer, piccoli di bosco e erbe selvatiche

22

lepre

ravioli, funghi di bosco e fondo vegetale

22

salmerino

verdure dell'orto, crema al burro e chips di topinambur

28

manzo

guancia al rebo, crema di maroni e trippa speziata

32

uva

tortino ai maroni, nosiola candita e gelato al vino santo

12

menù degustazione 5 portate 90

ABBINAMENTI

degustazione 4 multisensoriale_30

degustazione 4 multisensoriale analcolica_26

coperto 5

allergeni

rito del pane glutine-latte-sesamo

TRADIZIONE

carne salada latte-uova
maroni glutine-latte-frutta a guscio-uova
coniglio sedano-soia-latte
miele uova-latte-frutta a guscio

NATURA

uovo glutine-uova-solfiti
zucca latte-frutta a guscio
pomodoro glutine-latte-sedano
carota uova-latte-frutta a guscio

BOSCO

cervo soia-sedano-solfiti-senape
lepre glutine-uova-soia-latte-sedano-solfiti
salmerino latte-pesce
manzo soia-sedano-latte-frutta a guscio
uva latte-glutine-frutta a guscio-solfiti

Ogni preparazione nasce nella nostra cucina, con cura e attenzione.
Per garantire freschezza e sicurezza, adottiamo procedure di abbattimento e
conservazione per tutti gli alimenti secondo il piano HACCP.

Per i tuoi momenti speciali

La Casina è più di un ristorante.

È un luogo da abitare, da celebrare, da condividere.

Puoi scegliere La Casina come cornice intima e autentica per i tuoi eventi privati o occasioni speciali: accogliamo piccole cerimonie, momenti familiari e ricorrenze significative, immergendoli nella nostra atmosfera di bosco, luce e gusto.

Inoltre possiamo portare la nostra cucina da te, con un servizio di chef a domicilio pensato su misura, dove natura, stagionalità e creatività si incontrano anche fuori dal ristorante.

In entrambi i casi, l'anima rimane la stessa:
cura, stagioni, ascolto e meraviglia.

Per maggiori informazioni o per costruire insieme
un'esperienza personalizzata visita il nostro sito
www.ristorantelacasina.com

LA CASINA
natura creativa dal bosco