



## 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.

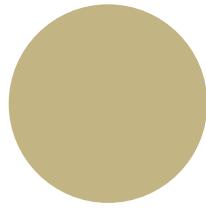
Ogni dettaglio - dalla mise en place al ritmo del servizio - è pensato per farti immergere, osservare e respirare il bosco.

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

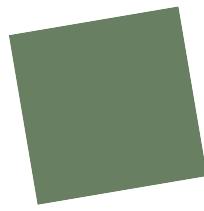
menù degustazione 4 portate 75

### 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.

MENU\_002\_2025

## 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

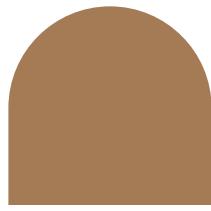
menù degustazione 4 portate 70

### 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

<b>carne salada</b>	latte-uova
<b>maroni</b>	glutine-latte-frutta a guscio-uova
<b>coniglio</b>	sedano-soia-latte
<b>miele</b>	uova-latte-frutta a guscio

## NATURA

<b>uovo</b>	glutine-uova-solfiti
<b>zucca</b>	latte-frutta a guscio
<b>pomodoro</b>	glutine-latte-sedano
<b>carota</b>	uova-latte-frutta a guscio

## BOSCO

<b>cervo</b>	soia-sedano-solfiti-senape
<b>lepre</b>	glutine-uova-soia-latte-sedano-solfiti
<b>salmerino</b>	latte-pesce
<b>manzo</b>	soia-sedano-latte-frutta a guscio
<b>uva</b>	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](http://www.ristorantelacasina.com)

**LA CASINA**  
natura creativa dal bosco