

la Casina

ristorante tipico

Benvenuti alla Casina

*dove Passione e Territorio sono le parole chiave
che esprimiamo da sempre,
portando nella nostra filosofia prodotti di alta qualità nel
rispetto della stagionalità e della sostenibilità.*

*La nostra Lady Chef Giada vi propone
un'evoluzione della tradizione locale che parla di gusti
semplici, ricerca e conoscenza delle materie prime.
La famiglia insieme al giovane Staff vi trasmetterà
il calore e l'entusiasmo per emozionare i vostri sensi.*

Buon Appetito

#ristorantelacasina

AUTUNNO

GLI ANTIPASTI

- Tortel di patate con affettati** (1-4-5-9-10-11) € 12.00
tortello di patate fatto in casa con speck, speck cotto, lardo speziato e verdure sott'aceto.
- La nostra carne salada cruda** (2-9-13) € 13.00
cremoso al formaggio di capra, noci, finferli in agro e chips di polenta.
- Maialino al miele di castagno** (1-2-4-5-9-13) € 13.50
Bignè salato alle erbe, fichi e riduzione al melograno.



I PRIMI PIATTI

- Maccheroncini fatti in casa** (1-5-7-9-11-13) € 13.00
baccalà al latte e porri fritti.
- Gnocchetti ai maroni di Drena** (1-2-5-13) € 12.50
fonduta al Trentingrana e speck croccante.
- Canederli della tradizione** (1-4-5-13) € 12.00
crema di zucca e scaglie di vezzena.
- Ravioli ai maroni e ricotta affumicata** (1-2-4-5-9-10-11-13) € 14.00
ragù di coniglio e pere al gin.



SECONDI PIATTI

- La nostra carne salada cotta con fagioli in umido** (4) € 14.00
ricetta tramandata da generazioni, carne di manzo macerata con spezie ed erbe aromatiche.
- Sfilacci di stinco di vitello** (4-9-10) € 15.50
verdure di stagione al vapore e polenta di Storo.
- Medaglioni di faraona al lardo e maroni** (2-4-5-9-10-11-13) € 19.00
il suo fondo, purè di zucca e porcini.
- Spezzatino di cervo alle susine con polenta** (4-8-9-10-11-13) € 16.00
- Zuppa di lago** (1-2-3-4-7-8-9-10-11-13-14) € 18.00
salmerino, trota, storione e gamberi di fiume cotti a bassa temperatura, il suo fumetto e crostone di pane all'olio del Garda Trentino.

Coperto € 2.80

Taglierino di benvenuto e pane fatto in casa (1-2-4-6-8-9-10-11-12-13)

***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.

(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).

Una dolce coccola...

Autunno alla Casina (1-2-5-9-10-11-13)	€ 6,50
<i>cremoso ai maroni di Drena, vellutata all'uva fraga, fondente al sale e crumble alla canapa.</i>	
Brownie (2-5-11-13)	€ 6,50
<i>cioccolato fondente, mousse alle pere e caramello.</i>	
#piccoli di bosco (1-5-11-13)	€ 6,00
<i>gelato artigianale, sbrisolona al limone, vellutata alle more, meringa e lamponi caldi.</i>	
Gelato alla crema con maroni di Drena al miele (2-10)	€ 5,00
Fragole fresche a km0 azienda agricola Zanetti Drena	€ 4,50*
<i>con limone biologico, gelato alla crema o panna montata.</i>	
*(+gelato/panna montata € 1.00)	

con l'abbinamento perfetto...



Vino Santo (2004) Cantina Toblino	€ 6,50	€ 60,00
<i>Passito tipico Trentino ottenuto da uve Nosiola lasciate appassire su Aréle dove sviluppa la sua caratteristica unica.</i>		
GoldTraminer BIO (2017) Cantina Toblino	€ 3,50	€ 24,00
<i>Vino dolce biologico, le uve vengono pressate e vinificate in riduzione e seguente affinamento per oltre 12 mesi</i>		
Moscato Giallo Trentino DOC Riva del Garda Cantina	€ 3,00	€ 16,00
<i>Vino dolce dalle note aromatiche e fruttate</i>		

***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.

(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).



la Casina

ristorante tipico

Maroni di Drena

menù degustazione



dal 14 Ottobre al 28 Novembre 2021

mi sono ispirata all'autunno e al prodotto principe del nostro territorio, il Marone, con questo menù voglio portarvi nel mio mondo gustativo, un racconto di tradizione, semplicità, profumi e colori.

Lady Chef Giada Miori

Menù

IL MIO GIOCO

Maialino al miele di castagno (1-2-4-5-9-13)
bignè salato alle erbe, fichi e riduzione al melograno.



RICORDO

Ravioli ripieni ai maroni e ricotta affumicata (1-2-4-5-9-10-11-13)
ragù di coniglio e pere al gin.



BOSCO

Medaglioni di faraona al lardo e maroni (2-4-5-9-10-11-13)
il suo fondo, purè di zucca e porcini.



AUTUNNO ALLA CASINA

Cre moso ai maroni (1-2-5-9-11-13)
vellutata all'uva fraga, fondente al sale e crumble alla canapa.

€ 40,00

(menù disponibile esclusivamente per tutto il tavolo)

Abbinamento 4 calici di vino € 16,00

Coperto € 2.80

Taglierino di benvenuto, olio del Garda Trentino Maso Botès e pane fatto in casa (1-2-4-6-8-9-10-11-12-13)

***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.

(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).

CARTA DEI VINI

Una speciale selezione di vini del nostro territorio

BOLLICINE



Antares Brut TrentoDoc (2017) Cantina Toblino	€ 4.00	€ 26.00
Pisoni Nature Millesimato TrentoDoc (2018)	-	€ 34.00
Alperegis Rosé TrentoDoc (2015) Rotari	-	€ 36.00
Blanc de blancs Brut TrentoDoc Maso Martis	€ 6.00	€ 38.00
Blaudorè TrentoDoc (2016) Azienda Agricola Pravis	-	€ 40.00
Pisoni riserva "Erminia Segalla" TrentoDoc (2010)	-	€ 56.00



VINI BIANCHI



Largiller (2012) Cantina Toblino <i>Unica uva a bacca bianca autoctona del Trentino, la Nosiola, vino affinato per 5 anni in legno, strutturato ed elegante.</i>	-	€ 32.00
Gewürztraminer superiore (2018) Sel. Castel Firmian <i>Vino fruttato ed aromatico con note floreali.</i>	€ 4.00	€ 25.00
Codecce Bio (2018) Azienda Agricola Pisoni <i>Ottenuto da uve Nosiola, Sauvignon bianco, Chardonnay e Goldtraminer coltivate alle pendici del Monte Bondone.</i>	-	€ 24.00
Loré (2018) Riva del Garda Cantina <i>Questo Chardonnay prende il nome da una località nei pressi di Tenno, vino secco, fresco ed equilibrato.</i>	€ 3.60	€ 22.00
Solaris Naran (2018) Azienda Agricola Pravis <i>Ottenuto da uve Solaris, piacevole morbidezza con nota minerale.</i>	-	€ 20.00
Kerner (2020) Cantina Toblino <i>Vitigno ottenuto dall'incrocio della Schiava con Riesling Renano, uva di montagna con sentori fruttati, aromatici e minerali.</i>	€ 3.50	€ 20.00

VINI ROSSI



Germano Cabernet Sauvignon Riserva (2013) Grigolli Bruno	-	€ 36.00
<i>Cabernet sauvignon in purezza, affinato in barrique, profumi complessi e avvolgenti, gusto armonico e persistente.</i>		
Madruzzo Pinot Nero (2018) Pravis	€ 4.80	€ 29.00
<i>Ricercato ed elegante questo Pinot Nero regala una deliziosa carica aromatica.</i>		
Syrah Syrae (2016) Azienda Agricola Pravis	-	€ 28.00
<i>Innovazione ed eleganza allo stato puro, ottenuto da uve Syrah in purezza coltivate in Trentino.</i>		
eLimarò (2016) Cantina Toblino	€ 4.50	€ 28.00
<i>Riserva di Rebo, vitigno autoctono Trentino, affinato per 36 mesi in botti di Rovere.</i>		
Sasèra (2018) Riva del Garda Cantina	-	€ 26.00
<i>Lagrein in purezza proveniente dalla zona del Varone, gusto deciso con note fruttate.</i>		
Nerofino (2016) Sel. Castel Firmian	€ 4.00	€ 25.00
<i>Un perfetto matrimonio tra Teroldego e Lagrein Riserva.</i>		
Busat Rosso (2018) Azienda Agricola Comai	€ 3.80	€ 24.00
<i>Connubio di uve Merlot, Cabernet e Rebo coltivate sulle pendici del Garda Trentino, vino fruttato, succoso con note speziate.</i>		
Gobbo rosso Bio (2018) Azienda Agricola Pisoni	-	€ 24.00
<i>Teroldego biologico e senza solfiti regala un sapore morbido fresco.</i>		

VINI ROSATI



Lagrein rosato Trentino D.O.C. (2019) Sel. Castel Firmian	€ 3.00	€ 18.00
---	--------	---------



VINI DOLCI



Vino Santo (2004) Cantina Toblino	€ 6.50	€ 60.00
<i>Passito tipico Trentino ottenuto da uve Nosiola lasciate appassire su arêle dove sviluppa la sua caratteristica unica.</i>		
GoldTraminer BIO (2017) Cantina Toblino	€ 3.50	€ 24.00
<i>Vino dolce biologico, le uve vengono pressate, vinificate in riduzione e seguente affinamento per oltre 12 mesi.</i>		
Moscato Giallo Trentino DOC Riva del Garda Cantina	€ 3.00	€ 16.00
<i>Vino dolce dalle note aromatiche e fruttate.</i>		