

# 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 Chef Giada Miori vi propone  
la cucina del bosco, 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

# RADIS

## GLI ANTIPASTI

### **El tortel (1-4-5-10-13) 13.00**

*speck, lardo, crescenza e insalata di crauti al cumino.*

### **La nostra carne salada cruda (10-13) 13.00**

*cremoso al formaggio di capra, insalatina estiva, cipolle in agro e chips di polenta.*

### **Vitello Trotato (5-7) 15.00**

*vitello Trentino cotto a bassa temperatura, maionese alla trota, capperi, polvere di olive e lamponi.*

### **Intreccio del Garda (7-13) 16.00**

*trota e salmerino marinati agli agrumi, yogurt alla senape, acetosella e acqua al cetriolo.*

## I PRIMI PIATTI

### **Risotto & Piccoli di bosco (13) 14.50**

*erbe aromatiche, burro di malga, limone e frutti di bosco.*

### **Ravioli ricotta di malga e spinaci (1-2-5-13) 15.00**

*fondo vegetale, fonduta al fontal, taccole e maroni di Drena.*

### **Il nostro Spaghettone (1-2-4-5-7-14) 14.00**

*Sarde en saor, pane aromatico e capperi.*

### **Gnocchi di polenta (1-4-5-13) 14.00**

*ragù di lucanica, timo e scaglie di Trentingrana.*

## SECONDI PIATTI

### **La nostra carne salada cotta con fagioli in umido (4) 15.00**

### **Filetto di manzo e il bosco (4-10-13) 24.00**

*ristretto ai piccoli di bosco, sedano rapa e porcino grigliato.*

### **Costoletta di maialino (4-10-13) 21.00**

*glassato alla salsa bbq, polenta taragna e ratatouille di verdure.*

### **Un tuffo nell'orto (3-4-7-8-11-13-14) 19.50**

*trancio di salmerino in crosta di mais, tartare di pomodoro e il suo guazzetto.*

### **Coperto 3.00**

*Benvenuto della cucina, olio del Garda Trentino 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).