

*Willkommen in  
Relais La Casina*



**RICCHI**

**1930**  
*milennovecentotrenta*

*Coltiviamo il talento da generazioni*

## ***VORSPEISEN - STARTERS***

***Gebratener Steinpilz, Mousse mit Grana Padano und Lakritz.***

Fried porcino, Grana Padano mousse and licorice.

1,3,5,6,8

***Hecht mit Mantua-Sauce und gratinierter Polenta.***

Pike with Mantuan sauce and polenta au gratin.

4

***Auswahl an lokalem Aufschnitt und Käse, hausgemachte Marmeladen, Campanine-Apfelsenf  
und Focaccia aus Mantua mit Schmalz.***

Selection of local cold cuts and cheeses, homemade jams, Campanine apple mustard  
and Mantuan focaccia with lard.

1,3,6,9

***Kürbiscreme aus Mantuan, mariniertes Stör, Kaviar, Mandelmilch.***

Cream of Mantuan pumpkin, marinated sturgeon, caviar, almond milk.

4,7

***Pariser Schnecken mit Greyerzer Käse und Croutons***

Parisian snails with Gruyere cheese and croutons.

1,9,10

***Ziegenkäse, Artischocken und Schweinebacke.***

Goat cheese, artichokes and guanciale.

2

## ***ERSTE GERICHTE - FIRST DISHES***

### ***Bigolo-Pasta mit Steinpilzen und Morcheln***

Bigolo pasta with porcini and morels

1,3,7,9

***Calamarata-Pasta alla Genovese mit Stör, Lauchcreme und Kartoffeln***  
Calamarata pasta alla genovese with sturgeon, cream of leeks and potatoes

1,4

### ***Kürbistortelli mit Butter und Grana Padano***

Pumpkin tortelli with butter and Grana Padano

1,3,5,7,10

### ***Risotto mit Bagòss-Käse, Artischocken und schwarzem Trüffel***

Risotto with Bagòss cheese, artichokes and black truffle

7

***Maccheroncino-Pasta mit Rindfleisch in Rotwein aus Mantua***  
Maccheroncino pasta with stewed beef cooked in Mantuan red wine

1,3,7,9

### ***Pappardelle mit Ente***

Pappardelle with duck

1,3,7,9

### ***Riso alla "Pilota"***

7

## **ZWEITE KURSE - SECOND COURSES**

***Lendenschnitte-Limousine mit Artischocken und Grana Padano***  
Sliced steak di Limousine with artichokes and flakes of Grana Padano  
7

***Stör in Öl, Soße salsa mugnaia und gerösteter Kürbis***  
Sturgeon in oil, mugnaia sauce and roasted pumpkin  
4,5,6,7

***Schweinefilet CBT, Kürbis und Steinpilze***  
Pork tenderloin, pumpkin and porcini  
7,9

***Rindfleisch in Rotwein aus Mantua mit rustikaler Polenta "Ricchi"***  
Stewed beef cooked in Mantuan red wine with rustic polenta "Ricchi"  
7,9

***Gebratene Ente und würzigen Kartoffelecken mit Bacon***  
Roast duck and bacon spiced potatoes  
7,9,10

***Capocollo mit Selleriecreme und crumble aus trockenobst geröstete***  
Capocollo with celeriac cream and toasted dried fruit crumble  
1,6,7,8,9,10

***Schweinebacke, Beerensauce und Maiscrem***  
Pork cheek, berry sauce and corn cream  
7,9

## ***GEMÜSE - VEGETABLES***

***Gemischter Salat von Salaten***  
Mixed salads

***Fantasie von gedünstetem Gemüse***  
Fantasy of steamed vegetables

***Gegrilltes Sommergemüse***  
Grilled vegetables

***Chips***

## ***DESSERT***

### ***Millefeuille mit Chantilly und dunkler Schokolade***

Millefeuille with Chantilly and dark chocolate

1.3.7

### ***Sbrisolona Mantovana mit Passito “Le Cime”***

Sbrisolona Mantovana with Passito “Le Cime”

1.3.7.8

### ***Apfel-Brombeer-Blätterteigbündel auf englischer Zimtsauce***

Apple and blackberry puff pastry bundle with cinnamon English sauce

1.3.7

### ***Heiße Schokoladentarte mit Pflaumen- und Mandelmarmelade***

Hot chocolate tart with plum and almond jam

1.3.7.8

### ***Gesalzenes Karamelleis mit Beeren und Reis- und Haselnussbröseln***

Salted caramel ice cream with berries and rice and hazelnut crumbs

7.8