

*Relais La Casina*



**RICCHI**

*La semplicità e il gusto dei piatti realizzati è saldamente ancorata a prodotti provenienti da piccole realtà produttive che si impegnano a favore della sostenibilità del territorio locale.*

*La proposta gastronomica del ristorante si apre con menù degustazione che sintetizzano la natura territoriale della cucina e la sua stagionalità. La scelta alla carta permette di entrare nel migliore dei modi nella cucina, nell'ambiente e nella filosofia del ristorante.*

*La nostra cucina elabora unicamente prodotti freschi di prima qualità, tale scelta potrebbe pregiudicare la presenza di alcune pietanze.*

*In Cucina ... come sempre, la creatività dello Chef ALESSANDRO BIANCHINI unita alla Passione e Dedizione di GIOVANNI E CHRISTIAN.*

*Dal 04 Marzo 2019 ad OGGI ... SEMPRE ... Fam. Stefanoni.*

# Menù Degustazione Terra

**Caprese di Bufala con datterino confit al timo in CBT, croccante di pane ai cereali e olive taggiasche.**

*Buffalo caprese with thyme cbt date confit and crispy cereal bread and Taggiasca olives.  
Caprese mit Büffelmozzarella und Datteltomaten, Thymian und knusprigem Olivenbrot.*

1,7

**Tortello amaro di Castel Goffredo con mandorle croccanti.**

*Bitter tortelli with crunchy almonds.  
Bitter-Tortelli mit knusprigen Mandeln.*

1,3,7,8

**Tagliata di Black Angus e scaglie di Grana Padano della "Latteria San Pietro".**

*Grilled Black Angus with sliced Grana Padano.  
Gebratenes Black-Angus-Fleisch mit gehobelten Grana Padano.*

7

**Dessert alla carta.**

*Dessert of your choice from the menu.  
Dessert nach Wahl aus der Speisekarte.*

€ 65 a persona

Bevande escluse. / Drinks not included. / Getränke nicht inbegriffen

Il percorso degustazione è previsto per tutti gli ospiti del tavolo.

*This tasting is intended for all guests.  
Diese Verkostung ist für alle Gäste vorgesehen.*

# Menù Degustazione Lago

**Luccio mantecato con crema Parmantier, polvere di alga spirulina e polenta frita.**

*Pike mantecato with creamed potatoes parmantier, spirulina seaweed powder and fried polenta.*

*Hechtfish an Kartoffelpüree "Parmantier", Spirulina Algen und frittierte Polenta.*

4,7

**Spaghetto Felicetti con cacio e pepe, filetto di Coregone e pera brinata.**

*Felicetti spaghetti with cacio e pepe, white fish fillet and frosted pear.*

*Felicetti Spaghetti mit Pfeffer und Käse, Reinankefilet und gefrorener Birne.*

1,3,4,7

**Filetto di Luccioperca scottato con vichyssoise di prezzemolo e rucola.**

*Pike-perch with vichyssoise, parsley and rocket salad.*

*Das Zanderfilet mit Vichyssoise, Petersilie und Rucola*

4,8

**Dessert alla carta.**

*Dessert of your choice from the menu.*

*Dessert nach Wahl aus der Speisekarte.*

€ 65 a persona

Bevande escluse. / Drinks not included. / Getränke nicht inbegriffen

Il percorso degustazione è previsto per tutti gli ospiti del tavolo.

*This tasting is intended for all guests.*

*Diese Verkostung ist für alle Gäste vorgesehen.*

## *Antipasti*

**Salumi della tradizione Mantovana con formaggi, mostarda e giardiniera di nostra produzione.**

*Beef steak with ginger, stracciatella, candied orange and glasswort.  
Rindstatar mit Ingwer, Stracciatella, kandierter Orange und Wildgemuese.*

7,9

€ 18

**Luccio Perca mantecato con crema Parmantier, polvere di alga spirulina e polenta frita.**

*Pike Perca mantecato with creamed potatoes parmantier, spirulina seaweed powder and fried polenta.  
Hechtfish an Kartoffelpüree "Parmantier", Spirulina Algen und frittierte Polenta.*

4,7

€ 17

**Battuta di Manzo con zenzero, stracciatella, arancia candita e salicornia.**

*Traditional Mantuan cold cuts with cheese and homemade 'giardiniera' mustard.*

*Gemischte Wurst- und Käseplatte mit Mischgemüse und Senf der Saison.*

7,10

€ 18

**Escargot à la Bourguignonne.**

7

€ 17

**Tartare di Storione con bavarese di capra e crescione, quinoa rossa e barbabietola disidratata.**

*Sturgeon tartare with goat's bavarian and watercress with red quinoa and dehydrated beetroot.*

*Stör-Tartar mit Bayerischer Creme von der Ziege und Gartenkresse mit rotem Quinoa und getrockneter roter Rübe.*

4,7

€ 18

**Caprese di Bufala con datterino confit al timo in CBT, croccante di pane ai cereali e olive taggiasche.**

*Buffalo caprese with thyme cbt date confit and crispy cereal bread and Taggiasca olives.*

*Caprese mit Büffelmozzarella und Datteltomaten, Thymian und knusprigem Olivenbrot.*

1,7

€ 16



**Tortello di Zucca dei nostri maestri pastai, burro e salvia con fonduta di Grana Padano 36 mesi dei "Prati Stabili".**

*Pumpkin tortello from our master pasta makers with butter and sage with 36month Grana Padano fondue.*

*Kürbistortelli mit Butter, Salbei und Grana Padano Käsefondue.*

1,3,7

€ 17

**Riso invecchiato mantecato con Zafferano di Pozzolengo, Spuma di Grana Padano "Latteria San Pietro" e polvere di Liquirizia.**

*Aged rice whipped with saffron from pozzolengo, Grana Padano mousse and liquorice powder.*

*Gerührter Reis mit Safran, Grana Padano Schaum und Lakritzpulver.*

7

€ 18

**Ravioli di Burrata con crumble di asparagi e gelato al Fois gras.**

*Burrata ravioli with asparagus crumble foie gras ice cream.*

*Burrata-Ravioli mit Spargelcrumble und Stopflebereis.*

1,3,7

€ 17

**Agnolotti di rapa rossa e patate con crema di Taleggio, Beluga affumicato e riso soffiato.**

*Red turnip and potato agnolotti with smoked 'beluga' taleggio cheese cream and puffed rice.*

*Agnolotti mit roter Bete, Kartoffeln, Taleggio Käse, geräuchertem Beluga und gepufftem Reis.*

1,3,4,7

€ 19

**Tagliatelle di Curry con caponatina di verdure.**

*Curry tagliatelle with vegetable caponatina.*

*Curry-Tagliatelle mit Gemüse.*

1,3

€ 15

**Spaghetto Felicetti con cacio e pepe, filetto di Coregone e pera brinata.**

*Felicetti spaghetti with cacio e pepe, white fish fillet and frosted pear.*

*Felicetti Spaghetti mit Pfeffer und Käse, Reinankefilet und gefrorener Birne.*

1,3,4,7

€ 18

**Zuppetta di Topinambur con pesto di spinaci e nocciole.**

*Jerusalem artichoke soup with spinach and hazelnut pesto.*

*Topinambursuppe mit Spinat-Haselnuss Pesto.*

8

€ 14

## *Secondi Piatti*

### **Filetto di Anguilla con cipolla caramellata, pan brioches e sentori di aceto balsamico "Ricchi"**

*Filet of eel with caramelized onion and pan brioches with hints of Ricchi balsamic vinegar.*

*Aalfilet mit karamellisierten Zwiebeln, Brioche und Balsamicoessig "Ricchi."*

*1,3,4,7*

€ 26

### **Piccione marinato all'anice con salsa di ibisco, pere, miele di acacia e pannocchia con sciroppo d'acero.**

*Pigeon marinated in aniseed with hibiscus sauce, pear, acacia and cob honey and maple Syrup.*

*Marinierte Taube an Anisette mit Eibischsoße, gefroster Birne, Akazienhonig, Ahornsirup und Rispe.*

*8,10*

€ 27

### **Storione in crosta di pistacchio e pinoli con vichyssoise di prezzemolo e rucola.**

*Sturgeon in a pistachio and pine nut crust with parsley and rocket Vichyssoise.*

*Stoer in Pistazien-Pinienkerne Teigmantel und Vichyssoise mit Rucola und Petersilien.*

*4,8*

€ 26

### **Zuppetta di uva bianca e mostarda con scaloppa di Foie gras d'Anatra.**

*White grape and mustard soup with duck foie gras escalope.*

*Weißer Weintraubensuppe mit Senfsoße, Entenschnitzel und Stopfleber.*

*10*

€ 27

### **Guancia di Vitello brasato al "Ribò" con polenta di mais e croccante di porri.**

*Veal cheek braised in Ribo' and corn polenta with crispy leeks.*

*In Ribo geschmorte Kalbsbacke dazu Polenta und Lauchkrokan.*

*1,9*

€ 21

## *La nostra Griglia con Sali aromatizzati*

**Fiorentina** / Fiorentina T-bone steak

€ 4,50 x Hg

**Filetto di Manzo Black Angus** / Filet of black angus beef / Rinderfilet Black Angus

€ 24

**Costata di Manzo** / Sirloin steak / Rumpsteak

€ 4,00 x Hg

**Costolette di Agnello** / Lamb chops / Hammel Ribs

€ 25

# *Contorni*

## **Verdure grigliate.**

*Grilled Vegetables*

*Gegrilltes Gemüse*

€5

## **Patate al forno.**

*Baked potatoes*

*Gebackenen Kartoffeln*

€5

## **Misticanza di insalatine.**

*Mixed salads*

*Gemischter Salat von Salaten*

€4

## **Caesar Salad (Insalata verde con pollo, salsa salade, Grana a petali e crostini di pane).**

*Caesar Salad (Salad with chicken, salad dressing, croutons and Grana)*

*Caesar Salad (Salat mit Hähnchen, Dressing, Croûtons und gehobeltem Grana)*

1

€10

## **Insalata Greca (Insalata mista con olive, feta, cetrioli, yogurt greco e origano).**

*Greek Salad (Mixed Salad with olives, oregano, feta cheese, cucumbers and Greek yogurt)*

*Griechischer Salat (gemischter Salat mit Oliven, Oregano, Feta, Gurken und griechischem Joghurt)*

€10



# Dolci

## **Tiramisù all'italiana classico.**

*Classic Italian Tiramisu*

*Klassisches Tiramisu nach italienischer Art*

1,3,7

€ 7

## **Caipiroska alla Fragola con salsa inglese al Passito "Le Cime"**

*Strawberry caipiroska, with English topping sauce*

*Erdbeer-Caipiroska, mit englischer Topping-Sauce*

2

€ 8

## **Creme Brulée alla Lavanda, sorbetto e terra di cacao.**

*Lavender crème brûlée, sorbet, cocoa powder*

*Lavendel-Crème brûlée, Sorbet, Kakaopulver*

1,3,7,8

€ 8

## **Tarte Tatin di mele, cioccolato bianco e coulis di frutti rossi con aneto fresco.**

*Apple tart tatin, white chocolate and red fruit coulis with fresh dill*

*Apfeltarte Tatin, weiße Schokolade und Coulis von roten Früchten mit frischem Dill leicht gesalzener*

*Kakaomürbeteig, Schokoladen*

1,3,7

€ 7

## **Frolla al cacao salato, ganache montata al cioccolato e caramello, gelatina di Kirsch e amarena con fragole e ristretto balsamico "Casina Ricchi"**

*Salted cocoa shortcrust pastry, chocolate and caramel whipped ganache, kirsch and sour cherry jelly with strawberries and 'Casina Ricchi' balsamic liqueur*

*Karamell-Schlagganache, Kirsch-Sauerkirsch-Gelee mit Erdbeeren und Balsamico-Likör "Casina Ricchi"*

1,3,7

€ 8

## **Sbrisolona Mantovana con crema allo Zabaione.**

*Sbrisolona mantovana with zabaglione*

*Sbrisolona mantovana mit Zabaglione*

1,3,7,8

€ 7