

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.

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

Antipasti

Salumi e formaggi "Selezione Relais", giardiniera e mostarda di nostra produzione e croissant.

*Cold meats and cheeses "Relais selection", giardiniera and mostarda of our own production, croissant
Wurst- und Käsesorten "Relais selection", Giardiniera und Mostarda aus eigener Herstellung, Croissant*
1,7,8,9,10,12

€ 18

Luccio del Garda, salsa verde Mantovana, polenta abbrustolita e salsa al pomodoro confit.

*Pike from Lake Garda, Mantuan green sauce, toasted polenta, confit tomato sauce
Hecht aus dem Gardasee, Mantuanische grüne Soße, geröstete Polenta, konfierte Tomatensoße*
3,4,10

€ 19

Tartare di Storione del Mincio e il suo pregiato Caviale croccante, yogurt e erba cipollina.

*Sturgeon tartare from the Mincio and its fine caviar, fresh and crispy, yoghurt and chives.
Tartar vom Stör aus dem Mincio und sein feiner Kaviar, frisch und knusprig, Joghurt und Schnittlauch.*
4,7

€ 19

Flan di zucca, crema al Grana Padano dei prati stabili e porri croccanti

*Pumpkin flan, Grana Padano cream from the stable meadows, crispy leeks
Kürbiskuchen, Grana Padano Creme von den Stallwiesen, knuspriger Lauch*
3,7

€ 16



Tutta la pasta è di nostra produzione utilizzando farine non raffinate

All pasta is our own production using unrefined flours

Alle Nudeln sind aus eigener Herstellung und werden aus unraffinierten Mehlen hergestellt

Bigoli alla lavanda del Garda, Sarde di Lago, pepe limonato e crumble al finocchio.

Bigoli with Garda lavender, lake sardines, lemon pepper and fennel crumble

Bigoli mit Gardaseelavendel, Seesardinen, Zitronenpfeffer und Fenchelstreusel

1,3,4,7

€ 16

Risotto ai Tartufi del Monte Baldo e della Lessinia

Risotto with truffles from Monte Baldo and Lessinia

Risotto mit Trüffeln vom Monte Baldo und aus Lessinia

7

€ 19 pp. (min. 2 persone)

Sedanini al cacao con ragù d'anatra

Sedanini with cocoa and duck ragout

Sedanini mit Kakao und Entenragout

1,3,7

€ 17

Tortello di zucca, amaretti, Grana Padano dei Prati Stabili, burro d'affioro e salvia

Tortello with pumpkin, amaretti biscuits, Grana Padano cheese from Prati Stabili, affioro butter and sage

Tortello mit Kürbis, Amaretti-Kekschen, Grana Padano-Käse aus Prati Stabili, Affioro-Butter und Salbei

1,3,7,8

€ 16

Secondi Piatti

Costolette di Agnello in crosta di pistacchi, yogurt, mayo all'aglio nero e liquirizia.

Lamb chops in a pistachio crust, yoghurt, black garlic mayo and liquorice.

Lammkoteletts in Pistazienkruste, Joghurt, schwarzer Knoblauchmayo und Lakritze.

3,7,8

€ 25

Tagliata di Bufala "BIO", patate con buccia, radicchio alla piastra con guanciale, aceto balsamico "Ricchi" e Tartufi.

Tagliata di bufala "BIO", potatoes with peel, grilled radicchio with guanciale, our own balsamic vinegar and truffles.

Tagliata di bufala "BIO", Pellkartoffeln, gegrillter Radicchio mit Guanciale, hauseigenem Balsamico-Essig und Trüffeln.

€ 25

Storione, finocchi, arance, polvere di caviale, mayo all'arancia.

Sturgeon, fennel, oranges, caviar powder, orange mayo.

Stör, Fenchel, Orangen, Kaviarpulver, Orangenmayo.

3,4

€ 23

Guancialino di maiale brasato al "Ribò", purè di sedano rapa.

Pork cheek braised in Ricchi red wine, celeriac puree.

Geschmorte Schweinebacke in Ricchi-Rotwein, Selleriepüree.

7,9

€ 21

Contorni

Patate con buccia, Grana Padano e olio tartufato.
Potatoes with peel, Grana Padano cheese and truffle oil
Kartoffeln mit Schale, Grana Padano-Käse und Trüffelöl
€7

Purè di sedano rapa e tartufo del nostro territorio.
Celeriac puree and truffle from our territory
Knollenselleriepuree und Trüffel aus unserem Gebiet
Z
€9

Insalata mista dell'orto.
Mixed garden salad
Gemischter Gartensalat
€5

Padellata di funghi di stagione.
Pan of seasonal mushrooms
Pfanne mit Pilzen der Saison
€10

Dolci

Sfogliatina di Villafranca, crema, croccante alle mandorle, crema di latte, frutti rossi morbidi

*Villafranca puff pastry, cream, almond crisp, milk cream, soft red fruits
Villafranca-Blätterteig, creme, Mandelcrisp, Milchcreme, rote Beeren*

1,3,7,8

€ 8

Bavarese alla cannella, pera cotta nel nostro "Cornalino"

*Cinnamon Bavarian cream, pear cooked in our 'Cornalino' wine
Bayerische Zimtcreme, in Ricchi-Wein gekochte Birne*

3,7

€ 8

Tortino caldo di castagne, marroni glassati e zabajone al rum.

*Hot chestnut cake, glazed chestnuts and rum zabajone
Heiße Kastanientorte, glasierte Kastanien und Rum-Zabajone*

1,3,7

€ 9

Crostatina con crema alla Vaniglia e frutta fresca

*Tart, Vanilla cream and fresh fruit
Torte, Vanillecreme und frisches Obst*

1,3,7

€ 8

Lo Storico Budino Belga Mantovano. Ricetta del 1920 personalizzata

*The Historic Mantuan Belgian Budino. Personalised recipe from 1920
Der belgische Budino aus Mantua Persönliches Rezept von 1920*

3,7

€ 7

Selezione di cioccolatini con Calice di Passito "Le Cime"

*Selection of chocolates with chalice of Passito Le Cime
Auswahl an Pralinen mit Kelch von Passito Le Cime*

1,3,7,8

€ 9