

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

*1,9*

*€ 18*

*Luccio del Garda, salsa verde Mantovana, polenta con le nostre farine di mais.*

*4*

*€ 19*

*Uovo nostrano di campagna, Tartufi della Lessinia e crostone di pane*

*1,3,7*

*€ 19*

*Flan di menta e carciofi con crema al Pecorino e insalata di carciofi crudi*

*3,7*

*€ 16*

*Battuta cruda di Limousine "allevamento e macello Savoldi "con funghi cardoncelli e cipolle rosse*

*€ 18*



***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.***

1,3,4

€ 16

***Risotto con zucca, salsiccia Mantovana, rosmarino e aceto balsamico firmato “Ricchi “***

1,7

€ 17 pp. (min. 2 persone)

***Fettuccine verdi alle erbe di lago con pescato di acqua dolce***

1,2,3,4,9

€ 18

***Gnocchetto alla barbabietola, salsa allo zafferano di Pozzolengo e porri croccanti***

1,3,7

€ 18

***Tris di tortelloni di stagione con chips di patate viola***

1,3

€ 19

## *Secondi Piatti*

***Espressione di Storione e Caviale dei nostri fiumi:  
affumicato con pan brioches, yogurt ed erba cipollina / tartare con pepe rosa, arance e finocchi /  
in olio cottura con polenta alle erbe di fiume / coppa di caviale "Royal "***

*1,4,7*

€ 38 pp. (min. 2 persone)

***Trancio di trota pescata con giardino di verdure alla griglia di stagione, olio al prezzemolo e  
mayo all'aglio nero***

*4*

€ 23

***Tagliere di formaggi con pera glassata al miele d'acacia e nocciole, frutta fresca e secca e  
mostarda di pere di nostra produzione***

*1,7,8*

€ 18

***Guanciale di maialino brasato e purè di sedano rapa***

*7,9*

€ 21

***Tagliata di Limousine "allevamento e macello Savoldi "patate con buccia, erbe di campo saltate e  
tartufi della Lessinia***

*7*

€ 25

*Contorni*

*Patate con buccia, Grana Padano e olio tartufato.*

€7

*Purè di sedano rapa e tartufo del nostro territorio.*

z

€9

*Insalata mista dell'orto.*

€5

*Radicchio rosso di Verona avvolto con guanciale delle nostre campagne e aceto balsamico  
firmato "Ricchi"*

€9

*Erbe di campo, olio, aglio e peperoncino.*

€5

# Dolci

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

1,3,7,8

€ 8

***Biancomangiare alle mandorle di Cavriana***

7,8

€ 8

***Tortino caldo di mele e cannella, zabaione montato al Passito Cime “Ricchi***

1,3,7

€ 8

***Crema cotta e caramellata allo zafferano di Pozzolengo e biscotti***

1,3,7,8

€ 9

***Lo Storico Budino Belga Mantovano. Ricetta del 1920 personalizzata***

3,7

€ 7

***Selezione di cioccolatini con Calice di Passito “Le Cime”***

1,3,7,8

€ 9