

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.

The simplicity and flavour of the dishes created are firmly anchored in the products of small producers committed to the sustainability of the region.

Die Einfachheit und der Geschmack der kreierten Gerichte sind fest verankert in den Produkten kleiner Erzeuger, die sich für die Nachhaltigkeit der Region einsetzen.

La proposta gastronomica del ristorante si apre con Menù al Buio 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.

The restaurant's gastronomic offerings begin with the Menu al Buio, which summarises the regionality of the cuisine and its seasonality. The à la carte offer is the best possible introduction to the cuisine, ambience and philosophy of the restaurant.

Das gastronomische Angebot des Restaurants beginnt mit den Menù al Buio (dunklen Menüs), die die Regionalität der Küche und ihre Saisonalität zusammenfassen. Das Angebot à la carte ermöglicht den bestmöglichen Einstieg in die Küche, das Ambiente und die Philosophie des Restaurants.

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

Our kitchen uses only the highest quality fresh produce and this choice may affect the availability of some dishes.

Unsere Küche verarbeitet nur frische Produkte von höchster Qualität, und diese Wahl kann das Vorhandensein bestimmter Gerichte beeinflussen.

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

From 04 March 2019 to TODAY ... ALWAYS ... Stefanoni family.

Vom 04. März 2019 bis HEUTE ... IMMER ... Fam. Stefanoni

ANTIPASTI

STARTER – VORSPEISE

- Salumi “Selezione Relais”, mostarda di nostra produzione e croissant** € 18
Salumi "Relais Selection", mostarda from our own production and croissant
Salumi "Relais Selection", Mostarda aus eigener Herstellung und Croissant
1,7,9,10
- Luccio del Garda, salsa verde Mantovana, polenta con le nostre farine di mais** € 19
Pike from Lake Garda, green sauce from Mantua, polenta with our cornflour
Hecht aus dem Gardasee, grüne Soße aus Mantua, Polenta mit unserem Maismehl
4
- Uovo, asparagi, pan brioche e mimosa d'uovo marinato** € 16
Egg, asparagus, pan brioche and marinated egg mimosa
Ei, Spargel, Pan Brioche und marinierte Eiermimosa
1,3,7
- Flan di piselli, crema di Grana Padano “Latteria San Pietro”, fagiolini verdi e zucchine marinate** € 17
Pea cake, grana padano cream "Latteria San Pietro", green beans and marinated courgettes
Erbsenkuchen, Grana-Padano-Creme "Latteria San Pietro", grüne Bohnen und marinierte Zucchini
3,7
- Battuta di carne marinata, insalata di carciofi crudi, mayo alla menta e limoni** € 18
Marinated meat, raw artichoke salad, mint and lemon mayo
Mariniertes Fleisch, roher Artischockensalat, Minze und Zitronenmayo
3

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE – ERSTER GANG

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** € 16
Bigoli alla lavanda del Garda, pilchards, lemon pepper and fennel crumble
Bigoli alla lavanda del Garda, Sarde di Lago, Zitronenpfeffer und Fenchelstreusel
1,3,4
- Risotto menta, zucchine, guanciale croccante e fiori di zucca (min. 2 persone)** pp. € 17
Risotto with mint, courgette, crispy bacon and courgette flowers
Risotto mit Minze, Zucchini, knusprigem Speck und Zucchiniblüten
1,7
- Fettuccine verdi alle erbe di lago con pescato dei nostri fiumi** € 18
Green fettuccine with sea herbs and fish from our rivers
Grüne Fettuccine mit Seekräutern und Fisch aus unseren Flüssen
1,2,3,4,9
- Gnocchetto alla barbabietola, salsa allo zafferano di Pozzolengo e porri croccanti** € 18
Gnocchetto with beetroot, saffron sauce from Pozzolengo and crispy leek
Gnocchetto mit Roter Bete, Safransoße aus Pozzolengo und knusprigem Lauch
1,3,7
- Ravioli agli Asparagi, pomodori confit, crema di burrata e polvere di olive** € 19
Asparagus ravioli, confit tomatoes, burrata cream and olive powder
Spargelravioli, konfierte Tomaten, Burrata-Creme und Olivenpulver
1,3,7

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE – ZWEITER GANG

- Espressione di Storione e Caviale dei nostri fiumi:** pp. € 38
affumicato con yogurt e pan brioches / tartare con insalata di finocchi e arance / in olio cottura con polenta / coppa di caviale “Royal“ - (min. 2 persone)
Sturgeon and caviar from our rivers: smoked with yoghurt and pan-fried brioches / tartare with fennel and orange salad / in oil with polenta / caviar "Royal" - (min. 2 persons)
Stör und Kaviar aus unseren Flüssen: geräuchert mit Joghurt und Pfannenbrioches / Tatar mit Fenchel und Orangensalat / in Öl mit Polenta / "Royal" Kaviarbecher - (min. 2 Personen)
1,3,4,7
- Trancio di Trota del Garda con verdure di stagione infornate e olio al prezzemolo** € 23
Garda lake Trout in slices with baked seasonal vegetables and parsley oil
Gardaseeforelle in Scheiben mit gebackenem Gemüse der Saison und Petersilienöl
4
- Tagliere di formaggi con frutta fresca, secca e mostarda di pere di nostra produzione** € 18
Cheese platter with fresh and dried fruit and pear mostarda from our own production
Käseplatte mit frischem und getrocknetem Obst und Birnenmostarda aus eigener Herstellung
7,8
- Polletto della Tradizione Custoza, patate schiacciate, mayo all’aglio nero e liquirizia** € 21
Traditional Custoza chicken, crushed potatoes, black garlic mayo and liquorice
Traditionelles Custoza-Huhn, zerdrückte Kartoffeln, schwarze Knoblauchmayo und Lakritze
3
- Tagliata di Limousine “allevamento e macello Savoldi“ patate con buccia, erbe di campo saltate** € 25
Sliced limousine "Savoldi breeding and slaughterhouse" potatoes with skin, sautéed field herbs
Geschnittene Limousine "Savoldi Zucht und Schlachthof" Kartoffeln mit Schale, sautierte Feldkräuter

CONTORNI

SIDE DISHES- BEILAGEN

- Patate con buccia, Grana Padano e olio tartufato** € 7
Potatoes with skin, Grana Padano cheese and truffle oil
Kartoffeln mit Schale, Grana Padano Käse und Trüffelöl
- Insalata mista dell’orto** € 5
Mixed garden salad
Gemischter Gartensalat
- Padellata di verdure di stagione** € 8
Roasted seasonal vegetables
Gebratenes Gemüse der Saison
9
- Erbe di campo, olio, aglio e peperoncino** € 5
Field herbs, oil, garlic and chilli
Feldkräuter, Öl, Knoblauch und Chili
- Asparagi verdi al burro** € 8
Green asparagus in butter
Grüner Spargel in Butter
7