

LA CASINA

natura creativa dal bosco

Il percorso del bosco  
*Der Weg des Waldes*  
*Dishes inspired by the woodlands*

**CASTAGNE E VINO**

LA CASINA - DRENA (TN)  
chef GIADA MIORI

Saluto della cucina  
Amuse bouche

**ANTIPASTO**  
**Vorspeise Starter**

*Roast Deer*

Cervo alle erbe aromatiche,  
demi-glace tiepida al ginepro,  
tortino al burro di malga e melograno

Hirsch mit Kräutern, lauwarmer Demi-Glace mit  
Wacholder, Törtchen mit Almbutter und Granatapfel

Deer served with aromatic herbs,  
a warm juniper-infused demi-glace,  
and an alpine butter and pomegranate tarte

**PRIMO**  
**Erster Gang First course**

*Risotto al fieno bio*

Fondo ai porcini, finferli marinati  
e crocchette di lumache

Steinpilz-Fond, marinierte Pfifferlinge  
und Schneckenkroketten

Porcini mushrooms broth, marinated fennel  
and snail crocchette

**SECONDO**  
**Zweiter Gang Main course**

*Il mio bosco*

Sella di coniglio farcita al "tartufo dei poveri"  
zucca, polenta e maroni di Drena

Kaninchenrücken gefüllt mit der „Trüffel der Armen“,  
Kürbis, Polenta und Maroni aus Drena

Saddle of rabbit stuffed with "poor man's truffle",  
pumpkin, polenta and Drena chestnuts

**DESSERT**

*La dolce Casina*

Gelato all'uva fraga, maroni al miele  
e terra al cioccolato

Erdbeertrauben-Eis, Honig-Maroni  
und Schokoladenerde

Isabella grape ice cream,  
honey-roasted chestnuts and chocolate soil

**€ 58.00**