

LA CASSETTA

1. August-Menü

1st August menu



RISTORANTE LA CASETTA

1° AGOSTO 2025

MENU

Crudo di gambero rosso, agrumi, panna acida
e caviale Oona

Rotes Garnelen Crudo, Zitrusfrüchte, Sauerrahm und Oona Caviar

Risotto Capesante e zafferano

Jakobsmuschel-Safran-Risotto

Dentice alla griglia, spuma di patate e salsa caciucco

Gegrillter Red Snapper, Kartoffelschaum und Caciucco-Sauce

Vitello svizzero in crosta di erbe, sedano rapa
e tartufo nero

*Huftsteak vom Schweizer Kalbf in Kräuterkruste, Sellerie
und schwarzem Trüffel*

Semifreddo alla farina bona,
gianduia fondente e caramello salato

*Semifreddo mit Farina Bona, dunklem Gianduia
und gesalzenem Karamell*



RISTORANTE LA CASETTA

1° AGOSTO 2025

MENU VEGETARIANO

Tartare di carote, orzo, lime e salsa ponzu

Karottentatar, Gerste, Limette und Ponzu-Sauce

Risotto al peperone, aglio orsino e olive taggiasche

Risotto mit Pfeffer, Bärlauch und Taggiasca Oliven

Melanzana, miso, spuma di patate e salsa verde

Auberginen, Miso, Kartoffelmousse und Salsa Verde

Millefoglie di sedano rapa, tartufo nero
e nocciole Piemonte

*Sellerie-Mille-Feuille, schwarzer Trüffel
und Piemont-Haselnüsse*

Mousse cioccolato vegano,
pesche sciroppate
e sorbetto al mojito

*Vegane Schokoladenmousse, Pfirsiche in Sirup
und Mojito-Sorbet*



RISTORANTE LA CASETTA

1° AGOSTO 2025

MENU

Raw red shrimp, citrus, sour cream and Oona caviar

Crevettes rouges crues, agrumes, crème fraîche et caviar Oona

Scallop and Saffron Risotto

Risotto aux pétoncles et au safran

Grilled snapper, potato foam and caciucco sauce

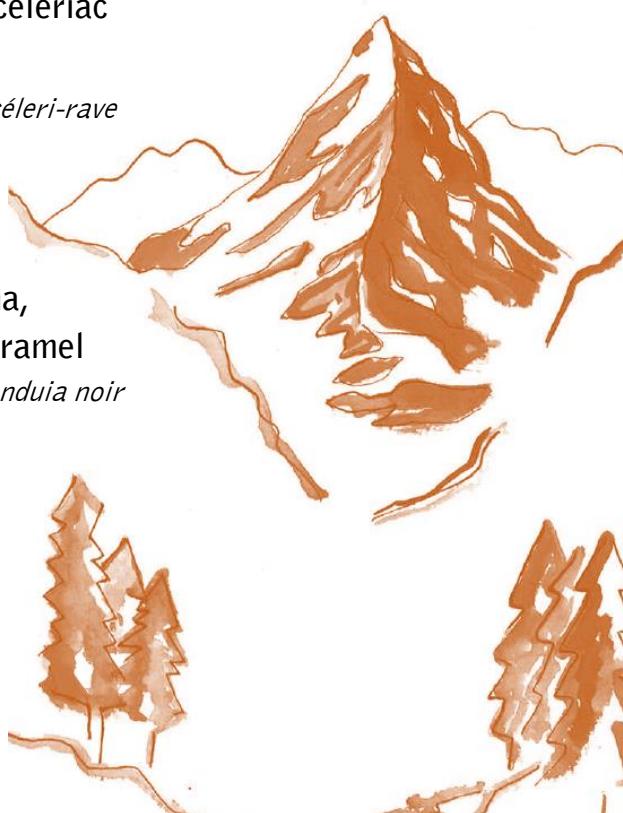
Vivaneau grillé, mousse de pommes de terre et sauce caciucco

Swiss veal in a herb crust, celeriac
and black truffle

*Veau suisse en croûte d'herbes, céleri-rave
et truffe noire*

Semifreddo with farina bona,
dark gianduia and salted caramel

*Semifreddo à la farina bona, gianduia noir
et caramel salé*



RISTORANTE LA CASETTA

1° AGOSTO 2025

MENU VEGETARIANO

Carrot, barley, lime and ponzu sauce tartare

Tartare de carottes, orge, citron vert et sauce ponzu

Risotto with pepper, wild garlic and Taggiasca olives

Risotto au poivre, à l'ail des ours et aux olives Taggiasca

Eggplant, miso, potato foam and green sauce

Aubergine, miso, mousse de pomme de terre et sauce verte

Millefoglie of celeriac, black truffle
and hazelnuts from the Piedmont

*Millefeuille de céleri-rave, truffe noire
et noisettes du Piémont*

Vegan chocolate mousse,
peaches in syrup
and mojito sorbet

*Mousse au chocolat vegan, pêches au sirop
et sorbet mojito*

