



Chef
Enrico Paccagnella

Nel cuore dell'Hotel Casa Barca, Chef Enrico intreccia le tradizioni del territorio italiano in piatti che raccontano storie. Ogni assaggio è un'avventura, un invito ad esplorare di nuovo l'arte culinaria, sempre ricca di sorprese.

Im Herzen des Hotel Casa Barca verwandelt Chef Enrico die Traditionen der italienischen Küche in Gerichte, die Geschichten erzählen. Jeder Bissen ist ein Abenteuer, eine Einladung, die Kunst der Kulinarik neu zu entdecken – stets voller Überraschungen.

At the heart of Hotel Casa Barca, Chef Enrico weaves Italian traditions into dishes that tell stories. Each bite is an adventure, an invitation to rediscover the art of cuisine, always full of surprises.



PER INIZIARE...

LA TRILOGIA DI TARTARE

- 2-7 I gamberi rossi di Sicilia con macedonia di avocado, spuma di latte di cocco e chips di topinambur
4 Il salmone selvaggio con lamelle di mango e nido di porro fritto
4-6 Il tonno rosso con salsa di soia, semi di zucca tostati e germogli freschi

Rote sizilianische Garnelen mit Avocadosalat, Kokosmilchschaum und Topinambur-Chips
Wildlachs mit Mangoscheiben und knusprigem Lauchnest
Roter Thunfisch mit Sojasauce, gerösteten Kürbiskernen und frischen Sprossen

Sicilian red shrimp with avocado salad, coconut milk foam, and Jerusalem artichoke chips
Wild salmon with mango slices and a nest of fried leek
Bluefin tuna with soy sauce, toasted pumpkin seeds, and fresh sprouts

€ 28

- 4 I tentacoli di polipo cotto a bassa temperatura scottato alla piastra,
servito con patata schiacciata emulsionata all'olio EVO e profumata al timo

Oktopus – gegart und gebraten, serviert mit zerstampften Kartoffeln,
verfeinert mit EVO-Öl und Thymian

Grilled octopus tentacles, slow-cooked at low temperature,
served with mashed potatoes emulsified with EVO oil and scented with thyme

€ 25

- 2-3-4-6-14 Il bollito di mare “seppia, polipo, cozze, vongole e gamberi”
servito con salsa tonnata e edamame

Aus dem Meer: Tintenfisch, Oktopus, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Garnelen,
gekocht und mit Thunfischsoße und Edamame serviert

Seafood platter: “cuttlefish, octopus, mussels, clams, and shrimp,”
served with tuna sauce and edamame

€ 23

...

Salmerino marinato al sale di Cervia e aceto di mele biologico della Val di Non,
servita con insalatine e frutta di stagione

4-12

Alpenlachs, mariniert in Cervia-Salz und biologischem Apfelessig aus dem Nonstal
serviert mit Salaten und saisonalem Obst

Alpine char with Cervia sea salt and organic apple vinegar from Val di Non,
served with seasonal salad greens and fresh fruit.

€ 20



La battuta di Garronese veneta e piccole burratine vaccine,
senape antica e germogli di Affila Cress

3-4-7-10

Tatar vom Garronese-Rind und kleine Burratakäse aus Kuhmilch,
mit antikem Senf und Affilla-Cress-Sprossen

Venetian Garronese tartare and small burratine cow,
ancient mustard and sprouts of Affila Cress

€ 20

Il cestino di pasta fillo farcito con verdure di stagione servito
con salsa al Casolet della Val di Non

1-3-7-9

Teigkorb mit saisonalem Gemüse gefüllt,
mit Käsesoße aus "Casolet della Val di Non"

Filo pastry basket filled with seasonal vegetables,
served with Casolet della Val di Non cheese sauce

€ 19

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG | FIRST COURSES

1-3-7-11

**Gli gnocchi di canapa farciti con formaggio puzzone di Moena
saltati al burro nocciola e sesamo tostato**
Hanfnocken, gefüllt mit Puzzone di Moena (Bergkäse),
in Nussbutter mit geröstetem Sesam geschwenkt
Hemp Gnocchi Stuffed with Puzzone di Moena cheese,
sautéed in brown butter with toasted sesame seeds

€ 21

1-2-3-7-12

**Le mezzelune rosse di pasta fresca farcite con gamberi rossi, lime e ricotta vaccina
serviti con burro bianco al lugana, crema di piselli verdi e porro fritto**
Handgemachte rote Ravioli, gefüllt mit Gambas, Limette und Ricotta,
serviert mit weißer Butter aus Lugana, Erbsencreme und frittiertem Lauch
Red half-moon fresh pasta stuffed with Sicilian red shrimp, lime, and cow's ricotta,
served with Lugana white butter, green pea cream, and fried leek

€ 22

1-14

Lo spaghetti di grano duro con cozze e vongole dell'adriatico
Dicke Spaghetti aus Hartweizen mit Miesmuscheln und Venusmuscheln aus der Adria
Durum Wheat Spaghetti With Adriatic mussels and clams

€ 22

1-3-7

Gli Strangolapreti trentini spadellati al burro serviti con salsa al Trentingrana
Typische Nudeln aus dem Trentino, in Butter geschwenkt,
serviert mit einer Trentingrana-Parmesansauce
Traditional Trentino "Strangolapreti" Dumplings Pan-fried in butter
and served with Trentingrana cheese sauce

€ 20

1-3-9-12

I maccheroncini all'uovo con ragù bianco di cortile con pomodorini datterini gialli confit
Kleine Maccheroni mit weißem Fleischragout und confierten gelben Datteltomaten
Fresh Egg Maccheroncini With white farmyard ragù and confit yellow datterini cherry tomatoes

€ 19

1-3-7-8-14

**Il raviolone di pasta fresca farcito con capesante
e pesto di pistacchio di Bronte ed emulsione del suo corallo**
Großer, frisch zubereiteter Raviolo, gefüllt mit Jakobsmuscheln und Bronte-Pistazienpesto,
dazu eine Emulsion aus Jakobsmuschelkoralle
Fresh Pasta Raviolone Filled with scallops and Bronte pistachio pesto,
finished with a scallop coral emulsion

€ 20

SECONDI PIATTI

ZWEITER GANG | MAIN COURSES

Il filetto di branzino in crosta di zucchine servito con tortino di melanzane 1-3-4-7
 Wolfsbarschfilet in Zucchinikruste mit Aubergine-Törtchen
 Sea bass fillet crusted with zucchini, served with a eggplant tart

€ 24

La tagliata di tonno ai due sesami aromatizzata al miele, 4-9-11
 servita con piccola caponatina di verdure
 Thunfischsteak mit zweierlei Sesam und Honigaroma, serviert
 mit einer kleinen Caponata (italienischer Gemüseintopf)
 Sesame-crusted tuna steak with honey aroma,
 served with a small vegetable caponata

€ 25

Il trancetto di salmone ai ferri servito con salsa al lime e fondo di carciofi gratinati 1-4
 Gegrilltes Lachsfilet mit Limetten-Sauce und Gratinierte Artischocken
 Grilled salmon steak served with lime sauce and gratinated artichoke heart

€ 24

La guancetta di vitello cotta a bassa temperatura con riduzione di vino Valpolicella 7-9-12
 e verdure di stagione servito con purea di patate e carote
 Gegarte Kalbsbacke mit Valpolicella-Weinreduktion, saisonalem Gemüse,
 Kartoffelpüree und Karotten
 Slow-cooked veal cheek with Valpolicella wine reduction and seasonal vegetables,
 served with mashed potatoes and carrots

€ 25



La tagliata di Garronese veneta con rucola selvatica 7
 e scaglie di TrentinGrana DOP servita con patate rustiche
 Garronese-Rindsteak mit wildem Rucola
 und Parmesanflocken (Trentino DOC), mit rustikalen Kartoffeln serviert

Venetian Garronese beef tagliata with wild arugula
 and TrentinGrana DOP shavings, served with rustic potatoes

€ 26

Il filettino di maiale cotto a bassa temperatura 7-9
 servito con demi-glace, prugne di Dro, miele al girasole e purea di patate alla birra rossa

Schweinefilet, bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit Demi-Glace,
 Dro-Pflaumen und Sonnenblumenhonig, und Bier-Kartoffelpüree

Slow-cooked pork fillet served with demi-glace, Dro plums and sunflower honey
 and mashed potatoes with red beer

€ 24

CONTORNI

SALAT | SALADS

L'insalata mista di stagione

Gemischter Salat

Seasonal mixed salad

€7

Le verdure grigliate “zucchine, melanzane, peperoni”

Gegrilltes Gemüse “Zucchini, Auberginen, Paprika”

Grilled vegetables “zucchini, aubergines, peppers”

€7

Pomodoro e cipolla

Tomate und Zwiebel

Tomato and onion

€7

...PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA



La tartellette di frolla integrale con crema al limone, mousse al cioccolato bianco e perline di capperi salati

1-3-7-8

Vollkornörtchen mit Zitronencreme, weißem Schokoladenmousse und salzigen Kapernperlen
Whole wheat shortcrust tartlet with lemon cream, white chocolate mousse, and salted caper pearls

€9

La mousse al cioccolato fondente con inserto al passion fruit servita con gelato al mango

1-3-7-8

Zartbitterschokoladen-Mousse mit Passionsfrucht und Mangoeis
Dark chocolate mousse with passion fruit insert, served with mango ice cream

€9

Il semifreddo al torroncino con namelaka al mou salato e croccante di mandorle

1-3-7-8

Nougat-Parfait mit gesalzener Karamell-Namelaka und Mandelkrokant
Nougat semifreddo with salted caramel namelaka cream and crunchy almonds

€8

La mezza sfera al cioccolato fondente con crema mascarpone e biscotto artigianale

1-3-7-8

Halbkugel aus dunkler Schokolade mit Mascarponecreme und hausgemachten Keksen
Dark Chocolate Half Sphere With mascarpone cream and handmade biscuit

€9

Crema catalana profumata alla lavanda

3-7

Crème Catalane mit Lavendelduft
Lavender-Scented Crème Catalane

€8

La coppa di macedonia fresca

3-7

Frischer Obstsalat
Fresh fruit salad

€5



Il gelato | Eis | Ice cream

3-7

€7

Il sorbetto al limone con frutti di bosco freschi

7

Zitronensorbet mit frischen Beeren
Lemon sorbet with fresh wild berries

€7



il Vino



BOLLICINE



€

€

FRANCIACORTA	Ca' del Bosco	25 mesi <i>Chardonnay - Pinot bianco - Pinot nero</i>	55	
TRENTODOC	Ferrari Perlè	60 mesi <i>Chardonnay</i>	65	
TRENTODOC	Dolomis	48 mesi <i>Chardonnay</i>	68	
TRENTODOC	Cesarini Sforza	24 mesi <i>Chardonnay</i>	40	8
TRENTODOC ROSÈ	Cesarini Sforza	60 mesi <i>Pinot nero</i>	42	8
PROSECCO Extra Dry	Spagnol	<i>Glera</i>	26	6
PROSECCO ROSÉ	Terre San Venanzio	<i>Glera</i>	26	6

CHAMPAGNE



€

€

DOM PERIGNON MILLÉSIMÉ 2013 BRUT	72 mesi <i>Pinot nero, Chardonnay</i>	280	
RUINART BRUT	36 mesi <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	140	
DEVAUX BRUT	60 mesi <i>Pinot Nero</i>	80	
JUNGLE 3 BRUT NATURE	36 mesi <i>Pinot meunier, Pinot Nero, Chardonnay</i>	70	11
COMTE DE MONTAIGNE ROSÉ BRUT	30 mesi <i>Pinot Nero</i>	70	11

VINI BIANCHI

			
		€	€
LUGANA	Cà dei frati	28	6
LUGANA	La Rifra	24	5
PINOT GRIGIO	Puiatti	28	5
CUSTOZA CLASSICO	Albino Piona	25	5
RIBOLLA GIALLA	Schiopetto	30	6
CHARDONNAY	Meran	26	5
SAUVIGNON	Elena Walch	30	6
SOAVE	Tenuta San Antonio	27	5
SCAIA BIANCA	Tenuta San Antonio	25	5
VERMENTINO	Quartomoro	30	6

VINI ROSÉ

			
		€	€
CHIARETTO	Albino Piona	25	5
CHIARETTO	Cà dei frati	27	

VINI ROSSI

			
		€	€
BARDOLINO	Roccolo del Lago	25	5
VALPOLICELLA Classico	Fornaser	25	5
VALPOLICELLA Superiore	Caterina Zardini	30	6
AZOBÈ ROSSO VERONA	Albino Piona	28	6
CORVINA SCAIA	Tenuta San Antonio	26	5
NODO D'AMORE	Farina	28	6
VALPOLICELLA RIPASSO	Fornaser	34	7
AMARONE	Fornase	59	10
AMARONE RISERVA	Fornaser	115	
CABERNET SAUVIGNON	Tenuta San Antonio	25	5
LAMBRUSCO	Cantine Ceci - Otello	26	5
PINOT NERO	Meran	30	6
LAGREIN	Elena Walch	35	
CHIANTI CLASSICO	Cafaggio	35	
BRUNELLO DI MONTALCINO	Fornacina	70	

VINI DOLCI

			
		€	€
PASSITO	Fornaser cl 50	35	8
RECIOTO	Fornaser cl 50	35	8

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI
LISTE VON 14 LEBENSMITTELALLERGENEN
LIST OF 14 FOOD ALLERGENS



1. Cereali contenenti glutine
Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten



8. Frutta a guscio
Schalenfrüchte
Nuts namely



2. Crostacei
Krebstiere
Crustaceans



9. Sedano
Sellerie
Celery



3. Uova
Eier
Eggs



10. Senape
Senf
Mustard



4. Pesce
Fische
Fish



11. Semi di sesamo
Sesamsamen
Sesame seeds



5. Arachidi
Erdnüsse
Peanuts



12. Anidride solforosa
Schwefeldioxid
Sulfur dioxide



6. Soia
Sojabohnen
Soy



13. Lupini
Lupinen
Lupin



7. Latte
Milch
Milk



14. Molluschi
Weichtiere
Molluscs

Alcuni prodotti proposti possono essere anche surgelati

Einige Zutaten sind tiefgefroren

Some ingredients may be froze