

# *Un percorso nei “Sapori” di Castel Toblino*

*La costante ricerca della qualità*

*L'esaltazione dei sapori*

*La Passione per il nostro lavoro*

*Un obiettivo:*

*trasmettere sempre nuove*

*EMOZIONI*

***Buon Appetito!***

*Tradizione trentina e creatività sono il filo conduttore del menù che lo Chef Michele Bridi aggiorna e rinnova al variare del mercato e delle stagioni.*

*L'attenzione e l'approfondimento dei temi culinari è allargato per non far torto a nessun palato.*

*La ricerca gastronomica, contraddistinta da una cifra stilistica originale, è orientata alla nuova frontiera della cucina della salute, senza dimenticare il piacere del gusto.*



*Privo di glutine*



*Vegetariano*



*Privo di latticini*

*Al fine di conservare al meglio gli ingredienti, utilizziamo la tecnica del sottovuoto e dell'abbattimento di temperatura.*

*Talvolta è necessario l'uso di prodotti surgelati.*

*Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato*

## *Menù Tradizione - € 38.00*

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina  
*Small welcome greeting from the kitchen (Starter)*



Insalata di cervo speziato con  
composta di mirtillo nero, frutti di bosco e mela verde  
*Spiced venison salad with blueberry compote of forest fruit and green apple*



Gli strangolapreti secondo noi  
*The strangolapreti in our opinion*



Tortino tiepido con sensazioni alla prugna, salsa vaniglia e gelato all'uva  
*Warm pie with plum sensations and vanilla sauce and grape ice cream*

## *Menù Sfizioso -€ 38.00*

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina  
*Small welcome greeting from the kitchen (Starter)*



Millefoglie di melanzane, pomodoro e mozzarella  
con pesto leggero di basilico  
*Millefeuille of eggplant, tomato and mozzarella with light basil pesto*



Bigoli al torchio su crema di burrata, pomodoro confit e crumble al pistacchio  
*Bigoli al torchio on burrata cream, confit tomato and pistachio crumble*



Bon bon al gorgonzola con pere caramellate e crumble alle noci  
*Gorgonzola bon bon with caramelized pears and walnut crumble*

## Menù Terra - €60.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina  
*Small welcome greeting from the kitchen (Starter)*



Tartare di vitello con fragole fresche e spuma di Trentingrana  
*Veal tartare with fresh strawberries and Trentingrana mousse*



Ravioli all'anatra con burro alla maggiorana e tartufo nero fresco  
*Duck ravioli scented with marjoram and fresh truffle*



Petto di Faraona farcito alle ortiche con salsa tartufata e sformatino ai funghi  
*Guinea fowl breast stuffed with nettles with truffle sauce and mushroom flan*



Semifreddo alla nocciola con mosaico di salse e la sua spugna  
*Hazelnut parfait with mosaic of sauce and its sponge*

## Menù Acqua € 60.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina  
*Small welcome greeting from the kitchen (Starter)*



Carpaccio di Coregone marinato con cialda di pane aromatico e tartufo nero  
*Marinated whitefish carpaccio with aromatic bread wafer and black truffle*



Gnocchi di patate viola su crema di basilico e pinoli con insalatina di seppie  
*Purple potato gnocchi on a cream of basil and pine nuts with cuttlefish*



Sandwich di persico ai finferli e limone con spinacino all'olio  
*Perch sandwich with chanterelles and lemon with spinach in oil*



Cremoso al limone candito con meringa speziata  
*Creamy candied lemon with spiced meringue*

## *Piatti d'Apertura - € 17.00*

### *Appetizers*

Carpaccio di Coregone marinato

con cialda di pane aromatico e tartufo nero 🍷 (A richiesta 🌿)  
*Marinated whitefish carpaccio with aromatic bread wafer and black truffle*

Tonno di lago in vasetto con broccoli all'olio del Garda 🍷 🌿  
*Lake tuna with broccoli in Garda oil*

Insalata di cervo speziato

con composta di mirtillo nero, frutti di bosco e mela verde 🌿 🍷  
*Spiced venison salad with blueberry compote of forest fruit and green apple*

Millefoglie di melanzane, pomodoro e mozzarella

con pesto leggero di basilico 🌿 🍃  
*Millefeuille of eggplant, tomato and mozzarella with light basil pesto*

Tartare di vitello con fragole fresche e spuma di Trentingrana 🌿 (A richiesta 🍷)  
*Veal tartare with fresh strawberries and Trentingrana mousse*

## *Primi Piatti - € 16.00*

### *First Course*

Ravioli all'anatra con burro alla maggiorana  
e tartufo nero fresco (A richiesta 🌿)

*Duck ravioli scented with marjoram and fresh truffle*

Gli strangolapreti secondo noi (A richiesta 🌿)

*The strangolapreti in our opinion*

Bigoli al torchio su crema di burrata,  
pomodoro confit e crumble al pistacchio 🌿

*Bigoli al torchio on burrata cream, confit tomato and pistachio crumble*

Risotto mantecato ai funghi porcini e gamberi  
con porro croccante (A richiesta 🌿)

*Risotto with mushrooms porcini and prawns with crispy leek*

Gnocchi di patate viola su crema di basilico e pinoli con insalatina di seppie

*Purple potato gnocchi on a cream of basil and pine nuts with cuttlefish*

## *Secondi Piatti - € 25.00*

### *Second Courses*

Trancio di gabilo in olio cottura al timo,  
cavolo cappuccio rosso e salsa alle noci 🌿🍷  
*Slice of gabilo in cooking oil with thyme, red cabbage and walnut sauce*

Sandwich di persico ai finferli e limone con spinacino all'olio 🍷  
*Perch sandwich with chanterelles and lemon with spinach in oil*

Filetto di vitello con burro alle erbe, piccolo strudel salato  
di patate e sedano rapa 🌿  
*Veal fillet with herb butter and small salted potato and celeriac strudel*

Petto di Faraona farcito alle ortiche con salsa tartufata  
e sformatino ai funghi 🌿  
*Guinea fowl breast stuffed with nettles with truffle sauce and mushroom flan*

Spiedò di tofu con pomodorini su torretta di zucchine alla griglia  
ed emulsione alla soia 🌿🍷  
*Skewered tofu and cherry tomatoes on a turret of grilled zucchinis and soy emulsion*

## *Carta dei dolci - € 10.00*

### *Dessert Menu*

Semifreddo alla nocciola con mosaico di salse e la sua spugna (A richiesta 🌿)  
*Hazelnut parfait with mosaic of sauce and its sponge*

Cremoso al limone candito con meringa speziata 🌿  
*Creamy candied lemon with spiced meringue*

Tortino tiepido con sensazioni alla prugna, salsa vaniglia e gelato all'uva  
*Warm pie with plum sensations and vanilla sauce and grape ice cream*

Bon bon al gorgonzola con pere caramellate crumble alle noci (A richiesta 🌿)  
*Gorgonzola bon bon with caramelized pears and walnut crumble*

### *Formaggi € 15.00*

Selezione di formaggi 🌿  
*Cheese selection*

### *Vini da dessert suggeriti*

Vino Santo Trentino Doc € 8.00  
Moscato Rosa – Zeni € 6.00  
Essenzia – Pojer & Sandri € 8.00

*Coperto e pane € 3.00*  
*Cover charge and bread € 3.00*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio  
Information about the presence of substances of products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty