

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)



Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con miele al pepe rosa
radicchio tardivo al balsamico e fonduta di formaggio di fossa
*Pork belly cooked at low temperature with pink pepper honey
and late radicchio with balsamic vinegar and fossa cheese fondue*



Canederlotti alle verze e "Puzzone di Moena" con croccante di speck
Canederlotti with cabbage and "Puzzone di Moena" with crispy speck



Tortino tiepido di mele e pistacchio, crema vaniglia e gelato alla cannella
Warm apple and pistachio pie, vanilla cream and cinnamon ice cream

Menù Sfizioso - € 38.00

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



Cappuccino di zucca con spuma di Trentingrana, crumble di amaretti e
sfogliatine
Pumpkin cappuccino with Trentingrana mousse, amaretti crumble and puff pastry



Cannoncini di pasta fresca con ricotta stagionata, provola affumicata su
crema di zucchini
Fresh pasta cannoncini with ricotta, smoked provola on courgette cream



Zuppetta di vino santo con sbrisolona alle mandorle e sorbetto all'uva
Holy wine soup with almond sbrisolona and grape sorbet

Menù Terra - €60.00

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



Crudo di cervo, zucca brasata e mostarda di mele cotogne
Raw venison, braised pumpkin and quince mustard



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



Guancia di vitello con mele caramellate e spuma di patate
Veal cheek with caramelized apples and potato mousse



Castello di cioccolato
Chocolate castle

Menù Acqua € 60.00

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



Millefoglie di baccalà mantecato con chips di mais croccante
Millefeuille of creamed cod with crunchy corn chips



Risotto alla tinca leggermente affumicata, polvere di capperi e limone candito
Risotto with lightly smoked tench, caper powder and candied lemon



Trota bianca in farcia di broccoli su vellutata di patate viola
White trout stuffed with broccoli on purple potato cream



Cremoso alle castagne con salsa al caramello
Creamy chestnuts with caramel sauce

Piatti d'Apertura - € 17.00

Appetizers

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con miele al pepe rosa
radicchio tardivo al balsamico e fonduta di formaggio di fossa 🌿
*Pork belly cooked at low temperature with pink pepper honey and late radicchio with
balsamic vinegar and fossa cheese fondue*

Millefoglie di baccalà mantecato con chips di mais croccante 🌿
Millefeuille of creamed cod with crunchy corn chips

Cappuccino di zucca con spuma di Trentingrana
crumble di amaretti e sfogliatine (A richiesta 🌿)
Pumpkin cappuccino with Trentingrana mousse, amaretti crumble and puff pastry

Crudo di cervo, zucca brasata e mostarda di mele cotogne (A richiesta 🌿)
Raw venison, braised pumpkin and quince mustard

Primi Piatti - € 16.00

First Course

Ravioli all'anatra con burro alla maggiorana

tartufo nero fresco (A richiesta 🌿)

Duck ravioli scented with marjoram and fresh truffle

Canederlotti alle verze e "Puzzone di Moena"

con croccante di speck (A richiesta 🌿)

Canederlotti with cabbage and "Puzzone di Moena" with crispy speck

Risotto alla tinca leggermente affumicata

polvere di capperi e limone candito 🌿

Risotto with lightly smoked tench, caper powder and candied lemon

Cannoncini di pasta fresca con ricotta stagionata,

provola affumicata su crema di zucchini 🌿

Fresh pasta cannoncini with ricotta, smoked provola on courgette cream

Secondi Piatti - € 25.00

Second Courses

Trancio di coregone arrostito

su pietra, caviale di trota e verdure croccanti 🌾🍷

Stone roasted whitefish steak, trout caviar and crunchy vegetables

Guancia di vitello con mele caramellate e

spuma di patate 🌾 (A richiesta 🍷)

Veal cheek with caramelized apples and potato mousse

Trota bianca in farcia di broccoli su vellutata di patate viola 🌾🍷

White trout stuffed with broccoli on purple potato cream

Bocconcini di manzo in crosta di porcini

con patate duchesse alle erbe 🍷 (A richiesta 🌾)

Beef bites in porcini crust with duchess potatoes with herbs

Carta dei dolci - € 10.00

Dessert Menu

Castello di cioccolato (A richiesta 🌿)
Chocolate castle

Tortino tiepido di mele e pistacchio, crema alla vaniglia e gelato alla cannella
Warm apple and pistachio pie, vanilla cream and cinnamon ice cream

Cre moso alle castagne con salsa al caramello (A richiesta 🌿)
Creamy chestnuts with caramel sauce

Zuppetta di vino santo con sbrisolona alle mandorle e sorbetto all'uva
Holy wine soup with almond sbrisolona and grape sorbet

Vini da dessert suggeriti

Vino Santo Trentino Doc € 8.00
Moscato Rosa – Zeni € 6.00
Essenza – 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 or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty