

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 Dennis Franch 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

Piatti d'Apertura - € 17.00

Appetizers

Lingua di vitello, salsa verde al coriandolo, mela verde e grano arso

 ( A richiesta)

Veal tongue, coriander green sauce, green apple and burnt wheat

Salmone marinato e affumicato agli aghi di pino, panna acida e Schüttelbrot

(  A richiesta)

Marinated and smoked salmon with pine needles, sour cream and Schüttelbrot

Zabaione al Trentingrana di malga e Pisoni Brut Trento Doc, grissino di farina integrale e mousse alla carbonara di montagna con uovo biologico

e speck del Trentino ( A richiesta)

Zabaglione with Trentingrana di malga and Pisoni Trentodoc, wholemeal flour breadstick and mountain carbonara mousse with organic egg and Trentino speck

Pappa tiepida al pomodoro, burrata, crostini, olio EVO DOP "46° parallelo"

Agraria di Riva e salsa alle molche  ( A richiesta)

Warm tomato soup, burrata cheese, croutons, "46 ° parallel" Agraria di Riva EVO DOP oil and molche sauce


Primi Piatti - € 16.00

First Course

Ravioli fatti in casa con ripieno all'anatra, burro alla maggiorana e tartufo nero

(  *A richiesta*)

Homemade ravioli with duck filling, marjoram butter and black truffle


Bigoli al torchio di farina di segale, crema di pane nero e cipollotto, aringa affumicata e le sue uova 

Bigoli cooked in rye flour, cream of black bread and spring onion, smoked herring and its eggs

Gnocchi di patate di montagna, spuma di Casolet del presidio Slow Food e "mortandela" della Val di Non

( *A richiesta*)

Mountain potato gnocchi, Casolet foam from the Slow Food presidium and "mortandela" from Val di Non

Tagliatelle fatte in casa con erbe selvatiche, burro alla vaniglia e limone, pesto di verza e noci, ricotta salata 

Homemade tagliatelle with wild herbs, vanilla and lemon butter, cabbage and walnut pesto, salted ricotta

Secondi Piatti - € 25.00

Second Courses

Guancia di manzo, cavolo cappuccio viola saltato con cumino e uvetta, crema di topinambur (🍷 A richiesta)

Beef cheek, sautéed purple cabbage with cumin and raisins, Jerusalem artichoke cream

Rotolo di coniglio con guancia della macelleria "Dal Massimo goloso", puré di sedano rapa e crema di susine di Dro al pepe 🌿

Rabbit roll with bacon from the butcher's "Dal Massimo greedy", celeriac purée and Dro plum cream with pepper

Baccalà mantecato, crema di piselli, pane croccante

mandorle tostate e pak choy (🌿 A richiesta)

Creamed cod, pea cream, crunchy bread, toasted almonds and pak choy

Salmerino in olio cottura, spinaci, zucca marinata

all'aceto di miele di abete "Mieli Thun" 🌿 🍷

Char in cooking oil, spinach, pumpkin marinated in fir honey vinegar "Mieli Thun"