

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 Erion Kuci 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 - € 18,00

Appetizers

Uovo biologico in crosta di mais, spuma di Trentingrana, spinacini all'olio EVO di Riva del Garda, cialda di speck croccante e scaglie di tartufo nero

 ( A richiesta)



Organic egg in corn crust, Trentingrana foam, spinach with OEV oil from Riva del Garda, crispy speck wafer and black truffle flakes

Trota salmonata marinata all'aneto, agrumi, fave di tonka con maionese all'aglio nero fermentato, salsa dolce-forte di pere e cialda di polenta soffiata




 

Salmon trout marinated in dill, citrus fruits, tonka beans with fermented black garlic mayonnaise, sweet-strong pear sauce and puffed polenta wafer



Prosciutto di manzo affumicato Black Angus con mele caramellate, spugna di barbabietole, caviale di tartufo nero

e foglie di insalata novella (  A richiesta)

Black Angus smoked beef ham with caramelized apples, beetroot sponge, black truffle caviar and new salad leaves

Terrina di pomodoro fresco, zucchine al basilico su crema di peperoni gialli all'olio nero di olive taggiasche e tegole di pane   ( A richiesta)

Terrine of fresh tomatoes, courgettes with basil on a cream of yellow pepperoni with black Taggiasche olive oil and "tiles of bread"

Tagliata di tonno pinna gialla in crosta di sesamo bianco, mousse di avocado e gel di soia  

Yellow fin tuna steak in a white sesame crust, avocado mousse and soy gel

Primi Piatti - € 19.00

First Course

Ravioli di pasta fresca con ripieno all'anatra, burro chiarificato e profumato alla maggiorana, tartufo nero e crumble di pane speziato (🌾🍷 A richiesta)

Fresh pasta ravioli with duck filling, clarified butter with scents of marjoram, black truffle and spiced bread crumble

Gnoccho di patate farcito ai funghi di bosco e Casolèt, pesto di rucola selvatica, porro fritto, fonduta di formaggi nostrani e polvere di olive



Potato gnocchi stuffed with Casolèt and mushrooms, wild rocket pesto, fried leek, fondue of local cheeses and olive powder

Riso selezione "Acquerello" mantecato alla zucca gialla confit in crema, polvere di caffè e quenelle di formaggio caprino



"Acquerello" selected rice with yellow pumpkin confit in cream, coffee powder and goat cheese quenelles

Bigoli al torchio con sarde di lago, pinoli tostati, uvetta sultanina, salsa al prezzemolo, bottarga di trota e limone candito 🍷

Spaghetti with lake sardines, toasted pine nuts, raisins, parsley sauce, trout bottarga and candied lemon

Tortelli di pasta fresca, ripieni di branzino, mascarpone, limone, aglio, prezzemolo, salsa di datterino giallo e mousse di burrata

Fresh pasta tortelli, stuffed with sea bass, mascarpone, lemon, garlic, parsley, yellow datterino tomato sauce and burrata mousse

Secondi Piatti - € 26.00

Second Courses

Cubo di vitello da latte cotto a bassa temperatura, erbe di montagna con purea di sedano rapa, porcini grigliati e croccantino al sesamo (🌿🍷 *A richiesta*)

Suckling veal cube, cooked at low temperature, mountain herbs with celeriac puree, grilled porcini mushrooms and sesame crunchy

Cuberoll di manzo "al punto rosa" roner cottura, spinacini saltati all'olio del Garda, patate di montagna al rosmarino e salsa profumata alla senape 🌿🍷

Cuberoll of beef roner cooking, baby spinach sautéed in oil, mountain potatoes with rosemary and mustard-flavored sauce

Trancio di salmerino alpino al finocchietto e vaniglia, cottura sotto vuoto a bassa temperatura con insalatina di fagiolini, patate e salsa gardesana 🌿🍷

Arctic char steak with fennel and vanilla, vacuum cooking at low temperature with green bean salad, potatoes and sauce "gardesana"

Tentacoli di polpo in doppia cottura su crema di ceci, puntarella e salsa di aglio orsino 🌿🍷

Double cooking octopus tentacles on chickpea cream, chicory and garlic orsino sauce

Formaggio Tomino alla griglia con insalatina di spinacino fresco, pinoli, uveta e asparagi bianchi di Zambana 🌿🍷 (€20,00)

Grilled cheese with fresh spinach salad, pine nuts, raisins, white asparagus from Zambana