

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

Carne salada nostrana profumata all'alloro con mela verde, frutti di bosco, scaglie di Trentingrana,

riso soffiato e Olio Extra Vergine d'Oliva 46° Parallelo 🌿 (🇮🇹 A richiesta)

Local Carne Salada scented with laurel with green apples, berries, Trentingrana flakes, puffed rice and 46 ° Parallel Extra Virgin Olive Oil

Lingua di vitello cotta a bassa temperatura ai chiodi di garofano e ginepro, salsa verde, spuma bernese e cracker salato (🇮🇹 🌿 A richiesta)

Veal tongue cooked at low temperature with cloves and juniper, green sauce, béarnaise mousse and salty cracker

Piccola focaccia con farina di carbone vegetale, formaggio stracchino, cipollotti fritti, pomodorini confit e polvere di olive 🌿

Small focaccia with charcoal flour, stracchino cheese, fried spring onions, confit tomatoes and olive powder

Salmerino alpino marinato allo zucchero di canna e semi di cumino con le sue uova, olio fumé,

cubi di pompelmo rosa e salsa allo yogurt 🌿 (🇮🇹 A richiesta)

Arctic char marinated in cane sugar and cumin seeds with its eggs, smoked oil, pink grapefruit cubes and yogurt sauce

Rondelle di calamari mediterranei cotti a bassa temperatura al profumo di limone su crema di patate e vongole veraci, grissino al nero di seppia e

Olio Extra Vergine d'Oliva profumato alla menta 🇮🇹 🌿 (A richiesta)

Rondelle of Mediterranean squid cooked at low temperature with lemon scent on a cream of potatoes and clams, cuttlefish ink breadstick and mint-scented Extra Virgin Olive Oil

Primi Piatti - € 19.00

First Course

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

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

Canederlotti rivisitati con verza, Puzzone di Moena, burro nocciolato, Mortandela della Val di Non, spuma di Trentingrana e tegoline di pane fritto. (🌿 A richiesta)

Canederlotti revisited with cabbage, Puzzone di Moena, hazelnut butter, Mortandela from Val di Non, Trentingrana foam and small pan of fried bread

Maccheroncini di pasta fresca spadellati con capperi di Pantelleria, polvere di lampone liofilizzato e perlage di tartufo nero 🍷

Fresh macaroni sautéed with Pantelleria capers, freeze-dried raspberry powder and black truffle perlage.

Riso selezione "Acquerello" mantecato alla clorofilla di spinaci, code di gamberi, stracciatella di bufala profumata con olio al rosmarino. 🌿 (🍷 A richiesta)

"Acquerello" selection rice creamed with spinach chlorophyll, prawn tails, buffalo stracciatella perfumed with rosemary oil.

Bottoni di pasta fresca alla curcuma con ripieno di Lavarello del Garda, formaggio fresco e menta, crema di piselli, limone confit, crumble di pane speziato

Fresh turmeric pasta buttons filled with Lavarello del Garda, fresh cheese and mint, pea cream, confit lemon, spiced bread crumble

Secondi Piatti - € 26.00

Second Courses

Petto di faraona profumato al rosmarino cotto a bassa temperatura con finocchio selvatico, patate novelle fritte e croccantino di foglia salata 🐮🌾

Rosemary scented guinea fowl breast cooked at low temperature with wild fennel, fried new potatoes and crunchy salty leaf

Controfiletto di vitello da latte del territorio Trentino cotto a bassa temperatura con crema di topinambur e millefoglie di patate. 🌾

Sirloin of dairy veal from Trentino cooked at low temperature with Jerusalem artichoke cream and potato millefeuille

Filetto di rombo profumato alla vaniglia, mousse di mozzarella di bufala, spugna al pomodoro e carota al frutto della passione. (🌾🐮 **A richiesta**)

Turbot fillet flavored with vanilla, buffalo mozzarella mousse, tomato sponge and carrot with passion fruit.

Trancio di trota iridea bianca con crema di cavolfiori cotta al latte di mandorle, salsa alle olive nere del Garda, fiocchi di sale e spinacini all'olio 🌾

White rainbow trout steak with cauliflower cream cooked with almond milk, Garda black olive sauce, salt flakes and spinach in oil

Crocchette di Quinoa alle verdure con composta di pomodoro, rucola, avocado e scaglie di Trentingrana. 🌿 (€20,00)

Quinoa croquettes with vegetables with tomato compote, rocket, avocado and Trentingrana flakes.