

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

Millefoglie di melanzane con mozzarella di bufala, pomodori, spuma di Trentingrana, porro fritto e salsa al basilico 🌾 🍃

Eggplant millefeuille with buffalo mozzarella, tomatoes, Trentingrana foam, fried leek and basil sauce

Carpaccio di salmone con le sue uova marinato al finocchietto selvatico, maionese al lime, crema di mango e zenzero con gel di soia 🐮 🌾

Salmon carpaccio with its eggs, marinated with wild fennel, lime mayonnaise, mango and ginger cream with soy gel

Vitello da latte cotto a bassa temperatura, salsa tonnata all'uovo di quaglia, foglie di capperi, tegoline di pane al rosmarino e valeriana 🐮 (🌾 *A richiesta*)

Dairy veal cooked at low temperature, quail egg tuna sauce, caper leaves, small bread with rosemary and valerian

Uovo biologico in crosta di mais, mousse ai porcini, spuma al Trentingrana e spugna al prezzemolo 🍃

Organic egg in corn crust, porcini mousse, Trentingrana foam and parsley sponge

Crocchette di lavarello del Garda con panatura alla farina di mais, crema di finocchio, olio extra vergine all'erba cipollina e mandorle tostate.



Lavarello del Garda croquettes breaded with corn flour, fennel cream, extra virgin olive oil with chives and toasted almonds

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

Quadroni di pasta fresca allo zafferano ripieni di radicchio e ricotta nostrana, spuma di gorgonzola dolce, crumble di noci tostate, riduzione di Teroldego e miele 🍃

Square fresh pasta squares with radicchio and local ricotta filling, sweet gorgonzola foam, toasted walnut crumble, Teroldego reduction and honey.

Spaghetti di pasta fresca al nero di seppia con vongole veraci, gamberi, calamari, seppie, pomodorini confit, salsa di prezzemolo e bottarga di muggine 🍷

Fresh pasta spaghetti with cuttlefish ink with clams, shrimps, squid, cuttlefish, confit cherry tomatoes, parsley sauce and mullet bottarga.

Riso selezione "Acquerello" al cacio e pepe mantecato con caciocavallo e pecorino, scorza di limone e capasanta dorata all'olio extravergine del Garda

🌾 (🍷 A richiesta)

"Acquerello" selected rice creamed with caciocavallo cheese, pecorino cheese with cheese and pepper, lemon zest and golden scallop with extra virgin olive oil from Garda.

Sfere di patate ripiene al formaggio Graukäse, burro di malga, spuma al Puzzone di Moena, polvere di barbabietola e speck croccante

(🍃 A richiesta)

Potato sphere stuffed with Graukäse cheese, malga butter, Puzzone di Moena foam, beetroot powder and crispy speck

Secondi Piatti - € 26.00

Second Courses

Bocconcini di luccio del Garda fritti in crosta aromatizzata alla paprika, spuma di polenta gialla e salsa in agrodolce (🌿 A richiesta)

Chunks of Pike from Garda fried in a crust, flavored with paprika, yellow polenta foam and sweet and sour sauce

Filetto di ombrina profumato alla vaniglia con crema di cannellini, pomodori confit, carote baby caramellate allo zucchero di canna 🌿🌿

Ombrina fillet flavored with vanilla with cannellini cream, confit tomatoes, baby carrots caramelized with brown sugar

Quiche Lorraine con verdure di stagione, insalata di cappuccio rosso marinato all'aceto BIO, mele caramellate e formaggio fresco al limone 🌿

Quiche Lorraine with seasonal vegetables, red hooded salad marinated with BIO vinegar, caramelized apples and fresh lemon cheese

Filetto di maiale iberico cotto a bassa temperatura alle fave di cacao e aromi, crema di sedano rapa e piccole praline di patate fritte 🌿 (🌿 A richiesta)

Iberian pork fillet cooked at low temperature with cocoa beans and aromas, cream of sedamus turnip and small fried potatoes.

Tagliata di Black Angus cotto sottovuoto con rosmarino e cubi di patate croccanti, crema di cipolla rossa, porcini alla griglia e Pak Choi brasato. 🌿🌿

Sliced black Angus vacuum-packed with rosemary with crispy potatoe's cubes, red onion cream, grilled porcini mushrooms and braised Pak Choi.