

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 - € 19,00

Appetizers

Tartare di manzo del territorio Trentino mantecato alla senape, crema di carote confit al cumino, tuorlo d'uovo in crosta

e anacardi tostati 🇮🇹 (🌾 A richiesta)

Trentino beef tartare creamed with mustard, confit carrot cream with cumin, crusted egg yolk and toasted cashews

Cotechino in crosta di biscotto salato, crackers aromatizzato con crema di zucca e crostini di pane integrale 🇮🇹

Cotechino in savory biscuit crust, crackers flavored with pumpkin cream and wholemeal bread croutons

Biscuit di patate ripieno alla ricotta affumicata e formaggi trentini, spuma di Casolet, salsa di datterino e polvere di barbabietola 🇮🇹🌿

Potatoes biscuit filled with smoked ricotta and Trentino cheeses, Casole foam, datterino cheese sauce and beetroot powder

Crocchette di melanzane con provola fondente, crema di ceci, gamberi dorati all'Olio Extra Vergine del Garda e mousse di stracciatella (🌿 A richiesta)

Aubergine croquettes with dark provolone, chickpea cream, prawns golden with extra virgin olive oil and stracciatella mousse

Coda di rospo in crosta di lattuga, crema di castagne e piccole sfogliatine.

(🇮🇹🌾 A richiesta)

Monkfish in a crust of lettuce, chestnut cream and small puff pastries

Primi Piatti - € 20.00

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

Tortelli di pasta fresca al grano saraceno ripieni di polenta e guanciale, ragù di coniglio, spuma di Puzzone e polvere di olive

Fresh buckwheat tortelli stuffed with polenta and bacon, rabbit ragout, puzzone foam and olive powder.

Gnocchi di zucca gialla con burro aromatizzato al timo, fonduta di Trentingrana, cialde all'amaretto e semi tostati 🍃

Yellow pumpkin gnocchi with thyme flavored butter with Trentingrana fondue, amaretto wafers and toasted seeds.

Tagliatelle di pasta fresca con cubetti di trota salmonata, arancia confit, pinoli tostati e albicocche secce

Fresh pasta tagliatelle with salmon trout cubes, confit orange, toasted pine nuts and dried apricots.

Riso selezione Acquerello mantecato con crema di topinambur cotto al latte di mandorle, tartare di tonno rosso e nocciole tostate

(🌾🍷 *A richiesta*)

Acquarello selection rice creamed with tuber cream, cooked in almond milk, red tuna tartare and toasted hazelnuts

Secondi Piatti - € 27.00

Second Courses

Trancio di salmone cotto a bassa temperatura, finocchietto brasato, patate cotte in sale, salsa al curry 🌾 (🥛 A richiesta)

Low temperature cooked salmon steak, braised fennel, potatoes cooked in salt, curry sauce

Filetto di branzino mediterraneo con budino salato ai cavolfiori viola e indivia brasata (🌾 🥛 A richiesta)

Fillet of Mediterranean sea bass with savory pudding with purple cauliflower and braised endive

Formaggio Tosella con polenta di Storo grigliata e porcini brasati. 🌿 🌾
€ 20

Tosella cheese grilled with Storo polenta and braised porcini mushrooms.

Cubo di manzo fondente in lunga cottura, fondo speziato al Teroldego, purè di patate al limone e biscotto salato alla barbabietola rossa (🌾 🥛 A richiesta)

Long-cooked dark cube of beef, Teroldego spiced base, lemon mashed potatoes and savory biscuit with red beetroot

Rollè di coniglio nostrano farcito con carne bianca e castagne, spuma di patate viola e tortino di mais (🌾 🥛 A richiesta)

Homemade rabbit rolls stuffed with white meat and chestnuts, purple potato mousse and corn pie