

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 carne salada all'erba cipollina, vinaigre al lampone, ricotta nostrana al limone e Trentingrana con mirtilli e spugna al prezzemolo (🇮🇹🌾 A richiesta)

Salted meat tartare with chives, raspberry vinaigre, local ricotta cheese with lemon and Trentingrana with blueberries and parsley sponge

Lingua di vitello cotta a bassa temperatura, chiodi di garofano e alloro, pesto di menta, spuma di zabaione e liquirizia 🌾 (🇮🇹 A richiesta)

Veal tongue cooked at low temperature cloves and bay leaf, mint pesto, eggnog and liquorice foam

Uovo biologico in crosta di mais, spuma di Trentingrana, insalata di asparagi, scaglie di tartufo nero e crostone di pane profumato al rosmarino

(🇮🇹🌾 A richiesta)

Corn-crusted organic egg, Trentingrana foam, asparagus salad, black truffle flakes and fragrant crusty bread with rosemary

Trota salmonata marinata al finocchietto e agrumi, maionese all'anice stellato, gel di pera, uova di lago, centrifuga di mela verde, sedano e ravanelli 🇮🇹🌾

Marinated salmon trout with fennel and citrus fruits, star anise mayonnaise, pear gel, lake eggs, green apple centrifuge, celery and radishes

Capesante scottate in padella con burro profumato al timo, spuma di patate e zenzero, estratto di erba cipollina e caviale di tartufo

🌾 (🇮🇹 A richiesta)

Pan seared scallops with thyme scented butter, potato and ginger foam, chive extract and truffle caviar.

Primi Piatti - € 21.00

First Course

Plin di pasta fresca all'anatra, burro spumeggiante alla maggiorana, fonduta ai formaggi di malga, scaglie di 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 lago, mascarpone, aglio fermentato, crema di fave con polvere di olive e salsa al prezzemolo




Lake tortelli mascarpone cheese, fermented garlic, broad bean cream with olive powder and parsley sauce

Ravioli di patate ripieni con casolet, speck e mela, burro aromatizzato, crema di cappuccio rosso al cumino e spuma al Trentingrana

Potato ravioli stuffed with casolet cheese, speck and apple with thyme flavored butter, red cap cream and Trentingrana fondue.

Spaghetti Monograno Felicetti Bio con scampi, gamberi, bisque, caviale di aringa e limone confit  ( A richiesta)

Fresh Spaghetti with scampi, prawns, bisque herring caviar and lemon confit,

Riso selezione Acquerello mantecato con crema di rapa rossa, fonduta di gorgonzola, polvere di noci e pere cotte al Vino Santo  (  A richiesta)

Acquarello selection rice creamed with beetroot cream Gorgonzola fondue, walnut powder and pears cooked in Vino Santo

Secondi Piatti - € 27.00

Second Courses

Filetto di vitello da latte cotto a bassa temperatura, millefoglie di patate, cipolla bianca caramellata allo zucchero di canna

e fondo al Teroldego 🌾 (🍷 richiesta)

Veal fillet cooked at low temperature, potato millefeuille, white onion caramelized in brown sugar and foam at Teroldego

Controfiletto di cervo al punto rosa in crosta di cioccolato e rosmarino, purea di sedano rapa, mele caramellate e cialda croccante ai lamponi

(🌾 🍷 A richiesta)

€ 30.00

Rosy deer sirloin in a crust of chocolate and rosemary, celeriac puree, caramelized apples and crunchy raspberry wafer

Sformatino di crepes con funghi porcini, asparagi bianchi di Zambana, spuma di formaggi nostrani e polvere di spinaci. 🌿

€ 20

Crepes flan with porcini mushrooms, white Zambana asparagus, local cheese mousse and spinach powder.

Tagliata di tonno pinna gialla con insalata di cous cous alle verdure,

salsa di ravanelli, yogurt e gel di soia (🌾 🍷 A richiesta)

Yellowfin tuna steak with couscous salad with vegetables, radish, yogurt sauce and soy gel

Cuore di merluzzo fritto profumato al limone e timo in crosta di erbe con purea di fagioli rossi e spinacino all'olio Extravergine del Garda 🍷 (🌾 A richiesta)

Fried cod flavored with lemon and thyme in a herb crust with red bean purée and baby spinach in Garda extra virgin olive oil