

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

Pancia di maialino da latte cotto a bassa temperatura caramellata al miele, crema di burro chiarificato, aceto balsamico e mele confit 🐄 🍏

Low temperature cooked suckling pig belly caramelized with honey, clarified butter cream, balsamic vinegar and confit apples

Carpaccio di cervo cotto a bassa temperatura agli aromi di montagna con ripieno di ricotta nostrana, insalata di rabarbaro, scaglie di tartufo nero, crema di mirtilli e olio affumicato al mugo 🍏 (🐄 A richiesta)

Deer carpaccio cooked at low temperature with mountain aromas stuffed with local ricotta, rhubarb salad, black truffle shavings, blueberry cream and mugo smoked oil

Millefoglie di melanzane, pomodoro, mozzarella con fonduta al Trentingrana, pesto di basilico, salsa di datterino e polvere di olive 🌿 🍏

Aubergine millefeuille, tomato, mozzarella with Trentingrana fondue, basil pesto, datterino tomato sauce and olive powder

Tartare di trota bianca marinata, maionese al bergamotto, gel di pompelmo, cubetti di mela verde profumati al sedano e crumble di pane al finocchietto (🍏 🐄 A richiesta)

Marinated white trout tartare, bergamot mayonnaise, grapefruit gel, cubes of green apple flavored with celery and fennel bread crumble

Bocconcini di branzino scottato in padella con spuma di polenta gialla, cipolle rosse in agrodolce, pomodorini confit e olio Evo 🍏

Pan seared sea bass morsels with yellow polenta mousse, Onions red sweet and sour, confit cherry tomatoes and Evo oil.

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.

Doppio raviolo di pasta fresca ripieno al brasato di manzo e caprino, mantecato con Trentingrana, fonduta di Casolet e crema di carote confit al cumino


Double fresh pasta ravioli filled with braised beef and goat cheese, creamed with Trentingrana cheese, Casolet fondue and cream of carrot confit with cumin

Piccole sfere di ricotta nostrana profumate al limone e burro spumeggiante su vellutata ai formaggi nostrani, asparagi verdi e crema di peperoni gialli. 

Small spheres of local ricotta scented with lemon and bubbly butter on a cream of local cheeses, green asparagus and cream of yellow peppers..

Riso seleziona Acquarello al rosmarino, crema di mascarpone con aglio orsino, coregone scottato e piccoli quenelle di formaggio cremoso al pepe nero  ( A richiesta)

Selected rosemary watercolor rice, mascarpone cream with wild garlic, seared whitefish and small cream cheese quenelles with black pepper,

Paccheri selezione Monograno Felicetti al pesto di fiori di zucca e basilico, gamberi, crema di stracciatella e mandorle tostate ( A richiesta)

Paccheri Monograno Felicetti selection with courgette flower and basil pesto, prawns, stracciatella cream and toasted almonds

Secondi Piatti - € 27.00

Second Courses

Cuberoll di manzo cotto a bassa temperatura al rosmarino,
sformatino di sedano rapa al tartufo nero e baby carote 🌿 (🐄 richiesta)

*Beef cuberoll cooked at low temperature with rosemary,
celeriac flan with black truffle and baby carrots*

Carrè di agnello in crosta di erbe, purea di topinambur,
bon bon di patate profumate al limone e carota cremosa

(🌿 🐄 A richiesta)

€ 35.00

*Rack of lamb in a herb crust, Jerusalem artichoke puree, lemon flavored potato bonbons
and creamy carrot*

Filetto di salmerino alpino profumato all'aneto,
cilindri di patate al burro e timo, salsa gardesana e crema di scorzonera.

(🌿 🐄 A richiesta)

*Fillet of arctic char flavored with dill,
potato cylinders with butter and thyme, Garda sauce and scorzonera cream.*

Tomino alla piastra e le verdure grigliate con olio EVO 🌿 € 20

Grilled Tomino cheese and grilled vegetables with EVO oil

Rombo chiodato profumato alla vaniglia,
crema di cavolfiori al latte di cocco e gel di gazpacho 🌿 (🐄 richiesta)

Vanilla-scented turbot, cauliflower cream with coconut milk and gazpacho gel