

-.

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


Tentacoli di polpo in doppia cottura profumati all'arancia, crema di zucca gialla, buratta, olio al prezzemolo e semi tostati

 ( A richiesta)



Double cooked octopus tentacles flavored with orange, yellow pumpkin cream, buratta, parsley oil and toasted seeds

Salmerino alpino marinato al finocchietto, crema di nocciole, maionese all'aglio nero fermentato e perlage di tartufo  

Arctic char marinated in fennel, hazelnut cream, mayonnaise with fermented black garlic and truffle perlage

Biscuit di patate e barbabietola ripieno di ricotta e castagne, spuma di Casolèt, noci tostate, riduzione di uva sultanina 

Potato and beetroot biscuit filled with ricotta and chestnuts, Casolèt foam, toasted walnuts, sultana reduction

Magatello di vitello alle erbe cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, frutti di capperi, bottarga di tonno e verdure in agrodolce  

Veal rib cooked at low temperature with herbs, toned sauce, caper fruits tuna bottarga and sweet and sour vegetables

Strudel salato di pasta matta alle patate, verze, speck, fonduta di Trentingrana, insalata di cappucci al cumino e aceto di mele

Savory pasta strudel with potatoes, cabbage, speck, fondue Trentingrana, cabbage salad with cumin and apple cider vinegar


Primi Piatti - € 21.00

First Course



Tagliatelle di pasta fresca al rosmarino con ragù di coniglio nostrano, fonduta di formaggio Spresa, mirtilli neri e polvere di olive

(  *A richiesta*)

Fresh pasta tagliatelle with rosemary with local rabbit ragout, squeezed cheese fondue, blackberries and olive powder.

Strangolapreti trentini con burro spumeggiante alle erbe, fonduta di Trentingrana, noci tostate e salvia frita 

Strangolapreti Trentino with foaming herb butter, Trentingrana fondue, toasted walnuts and fried sage

Risotto selezione Acquerello allo zafferano, tartare di gamberi rossi, crema di zucchine e menta, polvere di liquirizia  ( *A richiesta*)

Select risotto with saffron, red prawn tartare, courgette and mint cream, liquorice powder

Plin di pasta fresca all'anatra, burro spumeggiante alla maggiorana e tartufo, fonduta ai formaggi di malga, crumble di pane speziato

(  *A richiesta*)

Plin of fresh duck pasta, foamy marjoram and truffle butter, mountain cheese fondue, spiced bread crumble

Bottoni di pasta fresca al limone, ripieni al luccio del Garda, bisque di crostacei e crema di scorzonera

Buttons of fresh pasta with lemon, stuffed with Garda pike, bisque of shellfish and salsify cream

Secondi Piatti - € 27.00

Second Courses

Guancia di vitello brasata (fondente), purè di patate e limone,
carote, mele caramellate allo zafferano 🌾 (🍷 A richiesta)

*Braised veal cheek, mashed potato and lemon,
carrots and apples caramelized with saffron*

Petto di faraona cotto a bassa temperatura, crema di zucca confit,
sformatino di mais, riduzione di Teroldego

(🍷 🌾 A richiesta)

*Guinea fowl breast cooked at low temperature, confit pumpkin cream,
corn flan, Teroldego reduction*

Filetto di trota bianca iridea con purè di sedano rapa,
patate dolci americane, pak-choi brasato 🌾 (🍷 A richiesta)

*White rainbow trout fillet with celeriac puree,
American sweet potatoes, braised pak-choi*

Formaggio Tosella con verdure, carote, zucchine, patate e zucca

🌾 🍃 € 22.00

Tosella cheese with vegetables, carrots, courgettes, potatoes and pumpkin

Dentice rosso con millefoglie di verdure, sedano rapa,
zucca e carote con spuma di patate allo zenzero 🌾 (🍷 A richiesta)

*Red snapper with vegetable millefeuille, celeriac,
pumpkin and carrots with ginger potato foam*