

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 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 mirtili 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, centrifuga di mela verde, sedano e ravanelli 🐄🌾

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



Primi Piatti - € 21.00

First Course


Ravioli di pasta fresca all'anatra, burro spumeggiante alla maggiorana, fonduta ai formaggi di malga, scaglie di tartufo nero

(  *A richiesta*)




Fresh duck pasta ravioli, foaming marjoram butter, mountain cheese fondue, black truffle flakes

Bigoli al torchio allo scoglio di lago, bisque di crostacei e crumel di pane al curry  ( *A richiesta*)

Bigoli at the press at the lake rock, shellfish bisque and curry bread crumel

Canederlotti alle verze con "Puzzone di Moena" e mortandela della Val di Non ( *A richiesta*)

Cabbage dumplings with "Puzzone di Moena" and mortandela from Val di Non -

Riso selezione Acquerello con crema di rapa rossa, fonduta di gorgonzola, croccante 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

con riduzione al Teroldego 🌾 (🍷 richiesta)

*Veal fillet cooked at low temperature, potato millefeuille
white onion caramelized with brown sugar with reduction to Teroldego*

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

(🌾🍷 A richiesta)

€ 35.00

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

Quiche Lorraine, cavolo capuccio viola, robiola mantecata con pepe nero e mele candite 🍏

€ 22

*Quiche Lorraine, purple head cabbage,
robiola creamed with black pepper and candied apples*

Trancio di salmerino alpino con crema di carote e zenzero, finocchio brasato e uova di lago 🍷🌾

Slice of arctic char with carrot and ginger cream, braised fennel