

# *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 Toni Shkreli 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 fassone con burrata,  
crema di carote, anacardi croccanti e tuorlo dorato.



*Beef tartare with burrata, carrot cream, crunchy cashews, and golden egg yolk.*

Salmerino cotto a bassa temperatura con olive taggiasche, spuma di topinambur, pomodorini confit, cime di broccoli e uova di lago.



*Trout cooked at low temperature with Taggiasca olives, Jerusalem artichoke foam, confit tomato, broccoli cream, and lake eggs.*

Cervo speziato, accompagnato da gel al mirtillo e frutti di bosco,  
chips di polenta croccante e bastoncini di mela verde. 🐮 🌾

*Spiced venison, accompanied by blueberry gel and forest fruits,  
crispy polenta chips, and sticks of green apple.*

Millefoglie di melanzane con pomodoro, mozzarella, crema di Trentingrana,  
salsa di pomodoro dolce e basilico. 🌿 🌾

*Eggplant millefeuille with tomatoes, mozzarella, Trentingrana cream,  
sweet tomato sauce, and basil.*

## *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*

Maccheroncini di pasta fresca con burro affumicato al faggio, caviale di tartufo e scaglie di Trentingrana.

(  *A richiesta*)

*Fresh pasta maccheroncini with smoked beechwood butter, truffle caviar, and Trentingrana shavings.*

Risotto acquarello mantecato con Vezzena, mele caramellate e aceto balsamico di mela BIO.

(  ( *A richiesta*))

*Acquarello risotto whipped with Vezzena cheese, caramelized apples, and BIO apple balsamic vinegar.*

Bigoli al torchio con sarde di lago, uvetta e pinoli, zeste di limone, pomodorini confit e grissini al nero di seppia.

( ( *A richiesta*))

*Hand-pressed bigoli pasta with lake sardines, raisins, and pine nuts, candied lemon, tomato, and squid ink breadsticks*

## Secondi Piatti - € 27.00

### Second Courses

Filetto di maialino avvolto in crosta di erbe aromatiche,  
flan ai funghi e spuma di polenta.

(  richiesta)




*Pork fillet wrapped in aromatic herb crust, mushroom flan, and polenta foam.*

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con purea di sedano rapa  
e latte di mandorle, riduzione di vino speziato e pere candite.

(  A richiesta)

**€ 35.00**

*Low-temperature cooked duck breast with celeriac puree and almond milk, spiced wine reduction,  
and candied pears*

Sfere di quinoa alle verdure con marmellata di pomodoro,  
scaglie di Trentingrana e misticanza.   

**€ 22**

*Quinoa vegetable spheres with tomato jam, Trentingrana shavings, and mixed greens.*

Trancio di trota bianca con patate saltate, fagiolini e salsa alla Gardesana.

*White trout fillet with sautéed potatoes, green beans, and Gardesana sauce.*