

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

Girello di manzo cotto a bassa temperatura in crosta di fave di cacao, crema di mandorle, gel di balsamico, sedano bianco, scaglie di Trentingrana e olio profumato al faggio



A richiesta

Beef round cooked at low temperature in a cocoa bean crust, almond cream, balsamic vinegar gel, white celery, Trentingrana cheese flakes and beech scented oil

Gazpacho in agrodolce con quenelle di avocado e robiola, cialda croccante alla curcuma e sesamo nero



A richiesta

Sweet and sour gazpacho with avocado and robiola quenelles, crispy turmeric and black sesame wafer

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

Salty puff pastry strudel with potatoes, savoy cabbage, speck, Trentingrana fondue, and cumin-apple cider vinegar cabbage salad.

Luccio del Garda mantecato con latte fresco profumato al limone, riso soffiato, verdure in agrodolce ai lamponi e polvere di capperi 🌾

€ 20.00

Lake Garda pike, creamed with fresh lemon-infused milk, puffed rice, and sweet and sour raspberry vegetables with caper dust


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

Canederlotti ai finferli con fonduta al trentingrana e clorofilla di spinaci 

Spatzle with chanterelles, Trentingrana fondue, and spinach chlorophyll

Riso seleziona Acquarello mantecato con crema di peperoni arrostiti, crema di caprino, salsa al basilico e olio EVO

(   *A richiesta*)

Acquarello select rice, creamy with roasted pepper cream, goat cheese cream, basil sauce, and extra virgin olive oil

Spaghetti monograno Felicetti BIO con frutti di mare: gamberi, vongole, calamari, seppie, pomodorini confit e salsa al prezzemolo

 ( *A richiesta*) **€ 23.00**

Spaghetti single grain Felicetti BIO with seafood: prawns, clams, squid, cuttlefish, cherry tomatoes confit and parsley sauce

Secondi Piatti

Second Courses

Trancio di rombo arrostito su soffice di patate viola
e crema di carote allo zenzero 🌾🐮 € 29.00

Roasted turbot fillet on a purple mashed potatoes and a creamy ginger carrot purée

Tagliata di Black Angus "al punto rosa" profumata al rosmarino, lingotto di
patate, porcini grigliati e cipolla rossa in agrodolce 🌾🐮

€ 35.00

Sliced Black Angus "pink point" flavored with rosemary, potato, grilled porcini mushrooms and sweet and sour red onion

Bocconcini di mozzarella di bufala
In crosta di mais, crema di piccadilly confit, salsa di basilico e
crostini di pane e olio EVO 🌿 (🌾 A richiesta)

€ 22.00

Soft buffalo mozzarella bites, crispy corn crust, on a velvety confit piccadilly cream, fresh basil sauce and crispy bread crostini drizzled with extra virgin olive oil.

Petto di faraona farcito alle ortiche, fondo al marsala, sformatino alle
melanzane e cialda croccante di rapa rossa

🐮 (🌾 A richiesta) € 27.00

Stuffed guinea fowl breast with nettles, Marsala sauce, eggplant soufflé, and crispy red beet wafer.