

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

Prosciutto di cervo
Trentingrana/tartufo nero/ popcorn di patate/ribes rosso/mela verde

(  *A richiesta*)

*Deer ham,
Trentingrana/black truffle/potato popcorn/red currant/green apple*

Trota salmonata marinata all'aneto
yogurt/pan brioche/barbabietola

(  *A richiesta*) **€ 20.00**

*Dill-marinated trout
yogurt/brioche bread/beetroot*

Melanzane

Pomodoro/ mozzarella/ crema di basilico/spuma di trentingrana  

Eggplant /Tomato/Mozzarella/Basil cream/Trentingrana foam

Tartare di carne salada
Spugna di prezzemolo/ricotta nostrana/mirtilli/vinaigrette ai lamponi

(  *A richiesta*)

Salted beef tartare Parsley sponge/local ricotta/blueberries/raspberry vinaigrette

Primi Piatti

First Course

Ravioli all'anatra
burro di Malga/ maggiorana/ tartufo nero/ spuma di Trentingrana

(  A richiesta) € 22.00

*Duck ravioli
Malga butter/marjoram/black truffle/Trentingrana foam*

Canederlotti ai funghi shiitake
Casolet/ rametti croccanti /verza  € 21.00

*Shiitake mushroom canederlotti
Casolet cheese/crispy twigs/savoy cabbage*

Spaghetti Felicetti
Scampi/ bisque/ perlage di tartufo/zeste di limone

( A richiesta) € 24.00

Felicetti Spaghetti Scampi/bisque/truffle perlage/lemon zest

Riso seleziona Acquarello
Crema di peperoni arrostiti/ caprino/basilico

 ( A richiesta) € 21.00

Selected Acquerello Rice Roasted bell pepper cream/goat cheese/basil

Secondi Piatti

Second Courses

Vitello

Lombatina/crema di topinambur/millefoglie di patate

 ( A richiesta) € 27.00

Veal Loin/sunchoke cream/potato mille-feuille

Rombo

Salsa di olive nere/cavolfiore al latte di cocco/spinacini all'olio del Garda

 ( A richiesta)

€ 29.00

Turbot Black olive sauce/coconut milk cauliflower/Garda olive oil baby spinach

Black angus

Controfiletto/riduzione di Rebo/cubi di patate saltate/porcini

  € 35.00

Black Angus Striploin/Rebo reduction/sautéed potato cubes/porcini mushrooms

Quinoa

Verdure di stagione/avocado/composta di pomodoro/scaglie di grana/rucola

 ( A richiesta) € 22.00

Quinoa Seasonal vegetables/avocado/tomato compote/Grana Padano flakes/arugula

Carta dei dolci - € 12.00

Dessert Menu

Banana Split

caramellata/mousse di banana/pan brioches/gelato al cioccolato

( A richiesta)

Caramelized banana Split

/banana mousse/brioche bread/chocolate ice cream.

Genesi strudel

gelato alla cannella/mele/pinoli/uvetta/crumble ( A richiesta)

Genesis strudel

cinnamon ice cream/apples/pine nuts/raisins/crumble

Crema catalana

Fave di tonca/mango/cioccolato frizzante 

Catalan Cream Tonka beans/mango/sparkling chocolate

Tiramisù

Cioccolato bianco/caffè/mascarpone/spugna al cacao

( A richiesta)

Tiramisu White chocolate/coffee/mascarpone/cocoa sponge

Selezione di formaggi con pane alla banana, miele e mostarde

Selection of cheeses with banana bread,honey and mustards

( A richiesta) € 22.00

Vini da dessert suggeriti

Vino Santo Trentino Doc € 9.00

Essenza – Pojer & Sandri € 8.00

Coperto e pane € 3.00

Cover charge and bread € 3.00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Information about the presence of sustances of products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty