

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 manzo
mantecata alla senape/crema di carote confit al cumino/
tuorlo d'uovo in crosta/anacardi tostati



*Beef tartare Whipped with mustard/Confit carrot and cumin cream/Crusted egg
yolk/Toasted cashews*

Cubetti di polpo in doppia cottura

crema di ceci/burrata/olio al rosmarino/crostini di pane ( **A richiesta**)
Octopus cubes Double-cooked/Chickpea cream/Burrata/Rosemary oil/Bread croutons

Biscuit di patate
ricotta affumicata/formaggi trentini/ spuma di Casolet/salsa di datterino/
polvere di barbabietola



*Potato biscuit Smoked ricotta/Trentino cheeses/Casolet foam/Datterino tomato sauce/Beet
root powder*

Pancia di maialino
cotta a bassa temperatura/caramellata al miele/crema di burro
chiarificato/aceto balsamico/ mele confit  

*Pork belly
Slow-cooked / Honey-caramelized/Clarified butter cream/Balsamic vinegar/Confit apples*

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 alle verze e "Puzzone di Moena" con croccante di speck

( A richiesta) € 21.00

Cabbage and "Puzzone di Moena" cheese dumplings and crispy speck

Tortelli al nero di seppia
branzino/patate/crema di piselli/zeste di limone/stracciatella

( A richiesta) € 24.00

Squid ink tortelli/Sea bass/Potatoes/Pea cream/Lemon zest/Stracciatella

Riso selezione "Acquerello"
zucca gialla confit in crema/polvere di caffè/quenelle di formaggio caprino

(  A richiesta) € 21.00

"Acquerello" selection risotto/Yellow pumpkin confit cream/Coffee powder/Goat cheese quenelle

Secondi Piatti

Second Courses

Guancia di manzo
fondo speziato al Rebo/purè di patate al limone/chips salato alla barbabietola
(  A richiesta)

Beef cheek Melting / tender/Spiced Rebo jus/Lemon mashed potatoes/Salted beetroot crisps

Trancio di salmerino alpino
Finocchietto/insalatina di fagiolini/patate/salsa gardesana
 
€ 29.00

Alpine char fillet Fennel/green bean salad/potatoes/Gardesana sauce

Petto d'anatra
ginepro/radice di prezzemolo/pere/fondo al teroldego
  **€ 35.00**

Duck breast juniper/parsley root/pears/Teroldego reduction

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