

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*

L'uovo BIO in crosta di mais
spuma di patate e porcini/asparagi/tartufo nero  (  *A richiesta*)

*Organic egg in a corn crust
potato foam and porcini mushrooms/asparagus/black truffle*

Lingua di vitello
pesto di menta/ zabaione/ liquirizia

(  *A richiesta*)

*Veal tongue
mint pesto/ sabayon/ liquorice*

Primi Piatti - € 21.00

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 

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

Spaghetti Felicetti
scampi/ bisque/ perlage di tartufo/zeste di limone  ( A richiesta)
€ 22.00

*Felicetti spaghetti
scampi/ bisque/ truffleperlage/ lemon zest*

Riso selezione Acquerello
rapa rossa/ fonduta di gorgonzola/ croccante di noci/
pere cotte al Vino Santo  (  A richiesta)

*Acquerello selection rice
beetroot / gorgonzola fondue/ walnut crunch/ pears cooked in Vino Santo*

Secondi Piatti

Second Courses

Supreme di faraona
porcini/tartufo nero/cremoso di patate alla senape/spinacini

 ( A richiesta) € 27.00

*Guinea fowl supreme
porcini mushrooms/black truffle/mustard potato cream/baby spinach*

Salmerino alpino
trancio/sedano rapa/zucca/polvere di aglio nero

 ( A richiesta)

€ 29.00

*Alpine char
slice/celeriac/pumpkin/black garlic powder*

Capriolo
crosta di cioccolato/fondo speziato/purea di sedano rapa/
mele caramellate/cialda croccante ai lamponi

(  A richiesta) € 35.00

*Roe deer
chocolate crust/spiced jus/celeriac puree/caramelized apples/crispy raspberry wafer*

Carciofo
croccante/fonduta al trentingrana /olio al prezzemolo

(  A richiesta) € 22.00

*Artichoke
crispy/trentingrana fondue /parsleyoil*