

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
gel di Rebo e lamponi/robiola/alloro 🌿 (🍷 *A richiesta*)

Venison prosciutto with robiola cheese, red wine and raspberry reduction, scented with bay leaf

Trota iridea
lattuga liquida/mela verde sott'aceto/yogurt/aneto/olio al prezzemolo
🌿 (🍷 *A richiesta*) € 20.00

*Rainbow trout
Liquid lettuce, green apple, yogurt, dill, parsley oil, pickles*

Tartare di carne salada
capperi/chips di pane/cipolla in agrodolce/erba cipollina 🍷 (🌿 *A richiesta*)

Carne salada tartare served with capers, sweet and sour onions, crunchy bread chips, and chives

Mousse di mozzarella di bufala
gaspacho/insalata aromatica/fragola/perlage di basilico 🌿 🌿

Buffalo mozzarella mousse served with gazpacho, fresh strawberries, an aromatic herb salad, and basil pearls

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*

Pacòte Monograno Felicetti

trota salmonata/le sue uova/limone bruciato/prezzemolo  ( *A richiesta*)

Monograno Felicetti Pacòte pasta with trout, trout roe, charred lemon, and fresh parsley

Tortelli al nero di seppia
branzino/patate/piselli/burrata/limone

( *A richiesta*) **€ 22.00**

*Squid ink tortelli filled
with sea bass and potatoes, served with peas, creamy burrata, and a touch of lemon*

Riso selezione Acquerello

ortiche/caprino/pepe Sansho/uva bianca/timo   ( *A richiesta*)

*Risotto with Acquerello selection rice, nettle, creamy goat cheese, infused with Sansho pepper,
white grapes, and thyme*

Secondi Piatti

Second Courses

Filetto di vitello
pesca arrostita/ricotta mantecata/Vino Santo/tapioca croccante alla curcuma

 ( A richiesta) € 27.00

*Veal fillet served
roasted peach, whipped ricotta, a Vino Santo reduction, and crispy turmeric tapioca*

Salmerino marinato alla barbabietola rossa
verdure in agrodolce/spuma di patate alla paprika

 ( A richiesta)

€ 29.00

*Beetroot-marinated arctic char
with sweet and sour vegetables and a light paprika potato foam*

Black Angus
mais arrostito/purè di patate al tartufo/salsa chimichurri

 ( A richiesta) € 35.00

*Black Angus beef
with charred corn, creamy truffled mashed potatoes, and chimichurri sauce*

Bistecca di cavolfiore
peperoni/maionese vegetale/purè di patate dolci/polvere di olive

   € 22.00

*Cauliflower steak
with bell peppers, sweet potato puree, vegan mayo, and a dusting of olive powder*