

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

Appetizers

Uovo biologico cotto a bassa temperatura, 🌿🌾 € 19.00

spuma di patate e porcini/erba cipollina/finferli sott'aceto/tartufo nero

Organic slow-cooked egg, potato and porcini espuma, chives, pickled chanterelles, black truffle

Roastbeef 🌾🐮 € 19.00

mosto cotto/prugne arrostate/maionese al pino mugo/mirtilli rossi

Roastbeef, cooked grape must, roasted plums, mountain pine mayonnaise, lingonberries

Tartare di carne salada 🌾🐮 € 19.00

crema di fagioli/aceto balsamico invecchiato/porro croccante

Carne salada tartare, bean cream, aged balsamic vinegar, crispy leek

Ceviche di salmerino alpino 🌾🐮 € 20.00

lime/nosiola/mela verde/fiori di sambuco/uova di trota

Arctic char ceviche, lime, Nosiola wine, green apple, elderflower, trout roe

Primi Piatti

First Courses

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

Bigoli neri al carbone vegetale
ragù di cervo/cioccolato fondente/croccante alla nocciola/
neve di fava tonka (  A richiesta) € 21.00

Activated charcoal black bigoli, venison ragout, dark chocolate, hazelnut crunch, tonka bean snow

Risotto selezione Acquerello allo zafferano
riduzione vegetale ai porcini/fonduta di Vezzena stravecchio/
finferli in oliocottura  ( A richiesta) € 22.00

*Acquerello saffron risotto, vegetable and porcini reduction,
extra-aged Vezzena fondue, oil-poached chanterelles*

Spätzle di pane alla segale
luccio/timo/burro nocciola/aria al limone e salvia ( A richiesta) € 21.00

*Rye bread spätzle
Pike, thyme, brown butter, and lemon-sage air*

Secondi Piatti

Main Courses

Guancia di maiale alla birra scura
purè di patate alla senape/radicchio al vino rosso/pinoli/
uvetta/cavolo nero croccante 🌾 (🍷 A richiesta) € 27.00

*Dark beer-braised pork cheek, mustard mashed potatoes,
red wine radicchio, pine nuts, raisins, crispy cavolo nero*

Trota iridea 🌾 🍷 € 29.00
purè di patate dolci/melagrana/pistacchio/indivia marinata agli agrumi
Rainbow trout, sweet potato purée, pomegranate, pistachio, citrus-marinated endive

Petto d'anatra 🌾 🍷 € 35.00
crema di carota/bok-choy/salsa verde/demi-glace all'arancia e cumino
Duck breast, carrot cream, bok choy, salsa verde, orange and cumin demi-glace

Cardoncello piastrato 🍃 🌾 🍷 € 22.00
crema di pastinaca/maionese alla nocciola/scalogno in agrodolce/
polvere d'erbe di montagna
*Seared king oyster mushroom, parsnip cream,
hazelnut mayonnaise, sweet and sour shallot, mountain herb dust*