

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 fassone con burrata,
crema di carote, anacardi croccanti e tuorlo dorato.



Beef tartare with burrata, carrot cream, crunchy cashews, and golden egg yolk.

Salmerino cotto a bassa temperatura con olive taggiasche, spuma di
topinambur, pomodorini confit, cime di broccoli e uova di lago.



*Trout cooked at low temperature with Taggiasca olives, Jerusalem artichoke foam, confit
tomato, broccoli cream, and lake eggs.*

Cervo speziato, accompagnato da gel al mirtillo e frutti di bosco,
chips di polenta croccante e bastoncini di mela verde. 🐮 🌾

*Spiced venison, accompanied by blueberry gel and forest fruits,
crispy polenta chips, and sticks of green apple.*

Millefoglie di melanzane con pomodoro, mozzarella, crema di Trentingrana,
salsa di pomodoro dolce e basilico. 🌿 🌾

*Eggplant millefeuille with tomatoes, mozzarella, Trentingrana cream,
sweet tomato sauce, and basil.*

Primi Piatti - € 21.00

First Course

Ravioli di pasta fresca all'anatra, burro spumeggiante alla maggiorana, fonduta ai formaggi di malga, scaglie di tartufo nero.

(  *A richiesta*)

Fresh duck pasta ravioli, foaming marjoram butter, mountain cheese fondue, black truffle flakes

Maccheroncini di pasta fresca con burro affumicato al faggio, caviale di tartufo e scaglie di Trentingrana.

(  *A richiesta*)

Fresh pasta maccheroncini with smoked beechwood butter, truffle caviar, and Trentingrana shavings.

Risotto acquarello mantecato con Vezzena, mele caramellate e aceto balsamico di mela BIO.

(  ( *A richiesta*))

Acquarello risotto whipped with Vezzena cheese, caramelized apples, and BIO apple balsamic vinegar.

Bigoli al torchio con sarde di lago, uvetta e pinoli, zeste di limone, pomodorini confit e grissini al nero di seppia.

( ( *A richiesta*))

Hand-pressed bigoli pasta with lake sardines, raisins, and pine nuts, candied lemon, tomato, and squid ink breadsticks

Secondi Piatti - € 27.00

Second Courses

Filetto di maialino avvolto in crosta di erbe aromatiche,
flan ai funghi e spuma di polenta.

(  richiesta)

Pork fillet wrapped in aromatic herb crust, mushroom flan, and polenta foam.

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con purea di sedano rapa
e latte di mandorle, riduzione di vino speziato e pere candite.

(  A richiesta)

€ 35.00

*Low-temperature cooked duck breast with celeriac puree and almond milk, spiced wine reduction,
and candied pears*

Sfere di quinoa alle verdure con marmellata di pomodoro,
scaglie di Trentingrana e misticanza.   

€ 22

Quinoa vegetable spheres with tomato jam, Trentingrana shavings, and mixed greens.

Trancio di trota bianca con patate saltate, fagiolini e salsa alla Gardesana.

 

White trout fillet with sautéed potatoes, green beans, and Gardesana sauce.