

# *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 cervo con zucca brasata,  
cialda ai semi di lino e perlage di tartufo nero



*Venison tartare with braised pumpkin,  
flaxseed wafer and black truffle perlage*


Uovo biologico in crosta di mais, fonduta di Trentingrana,  
tortino di patate e tartufo nero fresco



*Organic egg in corn crust, Trentingrana fondue, potato pie and black truffle*

*Strudel salato di pasta matta alle patate,  
verze, speck, fonduta di Trentingrana,  
insalata di cappucci al cumino e aceto di mele*

*Salty puff pastry strudel with potatoes, savoy cabbage, speck, Trentingrana fondue, and  
cumin-apple cider vinegar cabbage salad.*

Luccio del Garda mantecato con latte fresco profumato al limone,  
pane carasau, porro croccante e polvere di olive nere (  **A richiesta** )

**€ 20.00**

*Garda pike creamed with fresh lemon-scented milk,  
carasau bread, crunchy leek and black olive powder*


## *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*

Canederlotti ai finferli con spuma di Trentingrana allo zafferano e speck croccante (  *A richiesta* )

*Canederlotti with chanterelles and Trentingrana foam with saffron and crispy speck*

Riso seleziona Acquarello con tinca affumicata, lemon grass, polvere di capperi e limone candito

(  *A richiesta*) € 23.00

*Acquarello select rice with smoked tench, lemon grass, caper powder and candied lemon*

Paccheri con crema di zucca, polvere di amaretti e semi di zucca tostati

(  *A richiesta*)

*Paccheri with pumpkin cream, amaretti powder and toasted pumpkin seeds*



## Secondi Piatti

### Second Courses

Trancio di trota bianca con purea di sedano rapa, uova di lago pak-choi



 ( A richiesta) € 29.00

*Slice of white trout with celeriac puree, pak-choi lake eggs*

Tagliata di manzo Black Angus, soffice di patate dolci e cipolla bianca  
caramellata con zucchero di canna  ( A richiesta)

€ 35.00

*Sliced Black Angus beef, soft sweet potatoes and white onion caramelized with brown sugar*

Sfere di patate viola e blu del Moncenisio, vellutata di cavolfiore  
con maionese alla barbabietola  

€ 22.00

*Spheres of purple and blue potatoes from Mont Cenis, creamed cauliflower  
with beetroot mayonnaise*

Guancia di vitello con quenelle di patate al limone e mele caramellate

  € 27.00

*Veal cheek with lemon potato quenelle and caramelized apples*