

# *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

spuma di patate e porcini/asparagi/tartufo nero  (  *A richiesta*)

*Egg  
Potato and porcini mushroom foam/asparagus/black truffle*

### Carpaccio di vitello al "rosa"

praline al Trentingrana /insalatine/gelatina al balsamico  ( *A richiesta*)

*"Pink" veal carpaccio  
Trentingrana pralines/mixed greens/balsamic glaze*

## *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*

### Maccheroncini

burro affumicato/acciuغه del cantabrico/lampone croccante (   A richiesta)

**€ 22.00**

*Maccheroncini  
Smoked butter/Cantabrian anchovies/crispy raspberry*

Riso seleziona Acquerello  
mele/ polvere di rosmarino/ gruè di cacao/ pomagro

(  A richiesta)

*Acquerello selection rice  
Apples/rosemary powder/cacao nibs/pomagro*

## *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*

Lombatina di capriolo  
ginepro/radice di prezzemolo/pere/fondo al teroldego

 (  *A richiesta* ) € 35.00

*Saddle of roe deer  
juniper/parsley root/pears/teroldego sauce*

Carciofo  
fonduta al Trentingrana/pane alle erbe/olio al prezzemolo

(   *A richiesta* ) € 22.00

*Artichoke  
Trentingrana fondue/herb bread/parsley oil*