

finedining

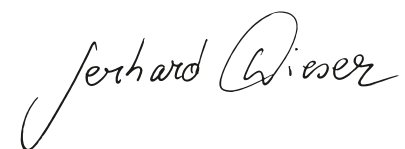
C A S T E L

Un caloroso benvenuto

La nostra filosofia

Per me che sono un cuoco appassionato, la verità è nel piatto. Agricoltori, orticoltori, cacciatori e pescatori sono produttori e fornitori fidati dei prodotti che utilizzo nella mia cucina. Non solo regionalità ma la migliore qualità, freschezza e genuinità sono le parole chiave che guidano le mie scelte. C'è stile e sensualità nei miei piatti, sempre alla ricerca della perfetta armonia in bocca, di una esperienza di gusto completa, dall'inizio alla fine. Il piatto perfetto è una sfida per lo chef, non per l'ospite!

Il Vostro Gerhard Wieser



Menù *Autunno*

Vi chiediamo gentilmente di disattivare la suoneria del telefono cellulare.

In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informare il personale di servizio al momento dell'ordine.

5 portate € 178 | 7 portate € 208

Sinfonia di vini In abbinamento, accuratamente selezionati dalla sommelière

Ivana Capraro – 5 calici € 98 | 7 calici 138€.

Arricchisci l'abbinamento con "finewine Coravin option" con un supplemento di 18€ al bicchiere.

Suggeriamo anche un abbinamento con bevande analcoliche.

www.castelfinedining.com

SCHIUMA DI ANGUILLA AFFUMICATA
cetriolo, mela, caviale Imperiale

GAMBERO ROSSO
topinambur, funghi shiitake

LUCIOPERCA
crauti stagionati, olio di gulasch

UOVO BIO
sedano rapa, nocciola

TORTELLINI DI CASTAGNE
formaggio d'alpeggio, zucca, tartufo bianco d'alba

SELLA DI CAPRIOLO
midollo, scorzonera, grano saraceno

MELA
buccia di limone, prezzemolo, caffè

oppure

FORMAGGI ITALIANI E SUDTIROLESÌ
mostarde fatte in casa, pane con frutta secca
