

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



Menü *Primavera*

2022

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 194 € | 7 portate 228 €

Abbinamento vini 5 bicchieri 103 € | 7 bicchieri 138 €

Opzione „finewine Coravin“ 18 € a bicchiere

Su richiesta proponiamo anche un abbinamento di bevande analcoliche.

www.castelfinedining.com

SALMERINO AFFUMICATO
gazpacho

MERLUZZO NERO
piselli, salsa di rafano fermentato

SCAMPI SICILIANI
salsa aioli

CARBONARA DI ASPARAGI
caviale royal

RAVIOLO
pollo, fegato d'anatra

ENTRECÔTE AFFINATO IN KOJI
carciofi, jus all'aceto di vino rosso

RABBARO
basilico, panna acida

oder

FORMAGGI ALTOATESINI E ITALIANI
chutney fatti in casa
