

# 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*

---

2023

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.

---

6 portate 218 €

con *UOVO BIOLOGICO* | al posto di ... + 20 € | in aggiunta + 38 €

Abbinamento vini 6 bicchieri 116 € | 7 bicchieri 130 €

Opzione „finewine Coravin“ 20 € a bicchiere

---

[www.castelfinedining.com](http://www.castelfinedining.com)

---

TROTA SALMONATA  
carciofo, prezzemolo

---

NASELLO  
barbabietola rossa, latticello e crauti

---

RAVIOLI DI FAGIOLI BORLOTTI  
gambero rosso, pomodoro

---

MAIALINO DA LATTE  
cavolo nero, prugna

---

SELLA DI CAPRIOLO  
zucca, radicchio, noci di macadamia

---

CIOCCOLATO FONDENTE  
nocciola, albicocche secche

*oppure*

FORMAGGI ALTOATESINI E ITALIANI  
chutney fatti in casa, pane alla frutta secca

---

Come opzione, un'esperienza gustativa  
eccezionale:

UOVO BIOLOGICO  
cavolfiore  
20g caviale Reale "Selezione finedining"

---