

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*

2024

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 228 €
con SCAMPI SICILIANI | al posto di... + 20 € | in aggiunta + 38 €

Abbinamento vini 6 bicchieri 103 € | 7 bicchieri 119 €

Opzione „finewine Coravin“ 20 € a bicchiere

www.castelfinedining.com

MERLUZZO NERO
limone, cavolfiore, Caviale Royal "Selezione finedining"

ASPARAGI DI TERLAN IN CROSTA DI SALE
pomodoro, dragoncello

ANIMELLE
topinambur, semi di girasole

RAVIOLI
maiale biologico, parmigiano reggiano, pepe nero

AGNELLO MATURATO IN KOJI
peperoni, melanzane, succo di erbe

RABBARBARO
yogurt contadino, lampone

oder

FORMAGGI ALTOATESINI E ITALIANI
chutney fatti in casa

Come opzione, un'esperienza gustativa eccezionale:

SCAMPI SICILIANI
salsa aioli
