

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*

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 VECCHIA VACCA | al posto di + 20 € | in aggiunta + 38 €

Abbinamento vini 6 bicchieri 115 € | 7 bicchieri 126 €

Opzione „finewine Coravin“ 20 € a bicchiere

www.castelfinedining.com

TROTA SALMONATA
pane grigio, sedano, levistico

GAMBERO ROSSO
zucca, limone

NASELLO
lenticchie beluga, crauti fermentati, testina di vitello

FAGOTINI
anatra, barbabietola rossa

SELLA DI CAPRIOLO
radice di prezzemolo, nocciola

FAVA DI CACAO
calamansi, tè nero

oppure

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

Come opzione, un'esperienza gustativa eccezionale:

VACCA VECCHIA
consommé di midollo,
15g Caviale Royal „Selection finedining“
