

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 *Favorito* 2024

Attualmente abbiamo una pausa stagionale. Ecco quindi il nostro menu preferito del 2024.

Vi aspettiamo dal 3 aprile 2025 all'Hotel Castel e dall'30 aprile 2025 al ristorante Castel finedining.

La vostra famiglia Dobitsch e il team del Castel

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

ostrica Gillardeau, spinaci, siero di latte e cavolo fermentato

GAMBERI ROSSI

finocchio, zafferano

NASELLO

focaccia, peperoni, chorizo

LASAGNE

pomodoro, mozzarella di bufala

FILETTO DI WAGYU GRIGLIATO SULLA BRACE

sedano, funghi shiitake, jus all'aceto di vino rosso

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“
