

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 *Primavera*

04/06/26

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.

MENÙ | 6 portate 238 €
con VACCA VECCHIA | in sostituzione + 20 € | come portata aggiuntiva + 38 €

FORMAGGIO DELL'ALTO ADIGE E D'ITALIA

Raffinata selezione dal carrello

in sostituzione senza supplemento | come portata aggiuntiva + 38 €

ABBINAMENTO VINI | 6 calici 131 € | 7 calici 151 €

Upgrade con l'“opzione finewine Coravin” | + 20 € per calice

www.castelfinedining.com

SALMERINO
Cetriolo, patata, sambuco

SCAMPI SICILIANI
ravanello, piselli, rafano

NASELLO
pane nero, lattuga, fondo di speck

RAVIOLI
pomodoro, burrata, menta

AGNELLO
pesto di verdure fermentate,
fagiolini, limone

RABBARO
macadamia, lampone

Come opzione, un'esperienza gustativa
eccezionale:

VACCA VECCHIA
consommé di midollo,
Caviale Royal „Selezione finedining”
