



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA



**FONDAZIONE
CASTELPERGINE**
Onlus

EXECUTIVE CHEF

Alfonso Aquino

RESTAURANT MANAGER

Mattia Gallina



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

LE DEGUSTAZIONI A CASTEL PERGINE

*In un luogo storico, il tempo è il padrone di casa.
Abbiamo deciso di rendergli il giusto tributo, dedicando al concetto di tempo
i nostri tre menu degustazione.*

TRENTINO, OGGI

Benvenuto della cucina

Cervo

tataki, salsa di ribes e jus al pino mugo (7,9)

Mezzi Paccheri

Monograno Felicetti, crema di zucchine alla menta,
spuma di Vezzena e paprika dolce (1,7,9)

Pancia di maialino

da latte, friggirelli, pomodoro brasato e salsa al Teroldego (7,9)

Pre-dessert

Fragole e yogurt

gelato allo yogurt, quattro consistenze di fragole
e biscotto alla vaniglia (1,7)

Piccola pasticceria

50,00 €

IL MENU DEGUSTAZIONE È DA CONSIDERARSI PER L'INTERO TAVOLO



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

MEDITERRANEO CONTEMPORANEO

Benvenuto della cucina

Cheesecake

salata con ricotta di pecora, alici marinate alla colatura, gelatina di pomodoro di Pachino, biscotto al Trentingrana e maionese al basilico (1,3,4,7,9)

Pasta mista

Gerardo di Nola, al pesto di fiori di zucca, mandorle, semi di zucca e sesamo, pecorino di Pienza (1,7,8,9,11)

Rombo

in panatura nera, ripieno di mozzarella di Bufala DOP e aneto, millefoglie di patate e bietola e maionese allo zafferano (1,7,9)

Pre-dessert

Spuma

di ricotta, pesca, mango e gelato al biscotto (1,7,8)

Piccola pasticceria

50,00 €

“HIC ET NUNC (QUI E ORA)”

Benvenuto della cucina, due antipasti, due primi, un secondo, pre-dessert, dessert, piccola pasticceria, scelti dal nostro chef Alfonso Aquino in base all'emozione del momento

70,00 €

IL MENU DEGUSTAZIONE È DA CONSIDERARSI PER L'INTERO TAVOLO



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

ANTIPASTI

Cheesecake

salata con ricotta di pecora, alici marinate alla colatura, gelatina di pomodoro di Pachino, biscotto al Trentingrana e maionese al basilico (1,3,4,7,9)

14,00 €

Seppia

a tagliatella, gel di lamponi, mela verde e polvere al nero di seppia (4)

13,00 €

Pappa al pomodoro

melanzana affumicata e gelato al pecorino (1,7,9)

13,00 €

Cervo

tataki, salsa di ribes e jus al pino mugo (7,9)

14,00 €

Foie gras

a scaloppa, rabarbaro, spinaci, radicchio, patate trentine e gelatina di Moscato (7,9)

16,00 €



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

PRIMI

Mezzi Paccheri

Monograno Felicetti, crema di zucchine alla menta,
spuma di Vezzena e paprika dolce (1,7,9)

13,00 €

Spaghettoni

Monograno Felicetti e pomodoro del Piennolo IGP (1,7,9)

10,00 €

Pasta mista

Gerardo di Nola, al pesto di fiori di zucca, mandorle,
semi di zucca e sesamo, pecorino di Pienza (1,7,8,9,11)

13,00 €

Tortello

ripieno di polpo, olive e capperi con acqua di melanzana affumicata (1,3,4,6,7,9)

14,00 €

Risotto

Riserva San Massimo, crema di peperoni,
polvere di taralli e olive disidratate (1,7,9)

13,00 €



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

SECONDI

Pancia di maialino

da latte, friggirelli, pomodoro brasato e salsa al Teroldego (7,9)

18,00 €

Faraona

in tre cotture: frita, al forno e sous-vide (9)

20,00 €

Bavetta di Manzo

cotta a bassa temperatura con scarola ripiena di acciughe, uvette e pinoli (7,9)

20,00 €

Panzanella

di verdure, gazpacho, aria di cetriolo e ricotta fresca di pecora (1,7)

16,00 €

Rombo

in panatura nera, ripieno di mozzarella di Bufala DOP e aneto,
millefoglie di patate e bietola e maionese allo zafferano (1,7,9)

23,00 €

PANE E COPERTO 2,50 €



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

DESSERT

Spuma

di ricotta, pesca, mango e gelato al biscotto (1,7,8)

8,00 €

Tre cioccolati

tra colori e consistenze (1,7,8)

8,00 €

Crème brûlée

e frutti rossi (3,7)

8,00 €

Fragole e yogurt

gelato allo yogurt, quattro consistenze di fragole
e biscotto alla vaniglia (1,7)

8,00 €

Zuppetta

di frutta e verdura (9)

8,00 €



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

LISTA ALLERGENI

Gentile cliente, La preghiamo di segnalarci allergie e/o intolleranze al momento della sua ordinazione. La tabella qui sotto riportata indica i possibili allergeni alimentari, quelli presenti saranno evidenziati dal rispettivo numero accanto alla descrizione del piatto. Il nostro personale sarà lieto di indicarle il percorso gastronomico più adatto alle sue esigenze.

1.	Cereali contenenti glutine
2.	Crostacei
3.	Uova
4.	Pesce
5.	Arachidi
6.	Soia
7.	Latte
8.	Frutta a guscio
9.	Sedano
10.	Senape
11.	Semi di sesamo
12.	Anidride solforosa e solfiti
13.	Lupini
14.	Molluschi

Gentile cliente, La informiamo che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. Il responsabile di sala è a sua completa disposizione per qualsiasi delucidazione in merito.



**FONDAZIONE
CASTELPERGINE**
Onlus

Il castello è monumento storico custodito, curato, aperto e vissuto da cittadini e ospiti, luogo di cultura e arte, ristorante di grande livello, albergo unico per il fascino della storia che vi si respira e laboratorio di pensiero e creatività.

È stato acquisito come bene comunitario il 29 novembre 2018 dalla Fondazione CastelPergine Onlus, impegnata in progetti di valorizzazione, tutela, restauro.

Per contributi, donazioni, elargizioni liberali

c/c bancario presso la Cassa Rurale Alta Valsugana

IBAN IT 43 T 08178 35220 000000153176

BIC CCRTIT2T47A

IL CASTELLO DI PERGINE

è patrimonio

d'arte e natura

DA AMARE E TUTELARE.
