



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

DEGUSTATIONSMENÜS IN CASTEL PERGINE

*An einem historischen Ort ist Zeit der echte Gastgeber.
Als Ausdruck unserer Anerkennung haben wir drei Degustationsmenüs rund
um das Thema Zeit zusammengestellt.*

TRENTINO, HEUTE

Vorabgruß des Hauses

Hirsch

als Tataki zubereitet, mit Johannisbeersauce und Jus von Latsche (7,9)

Mezzi Paccheri-Nudeln

Monograno Felicetti, Zucchini cremesuppe mit Minze,
Vezzena-Käseschaum und milde Paprikapulver (1,7,9)

Spanferkelbauch

Friggitelli (milde Peperoni), geschmorte Tomaten und Teroldego-Weinsauce (7,9)

Pre-Dessert

Erdbeeren und Joghurt

Joghurteis, Erdbeeren in vier Konsistenzen
und Vanillekeks (1,7)

Ausklangsgruß

50,00 €

DAS MENÜ WIRD NUR TISCHWEISE SERVIERT



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

KONTEMPORÄRES MITTELMEER

Vorabgruß des Hauses

Cheesecake

aus Schaf-Ricotta und Sardellen Würzsauce, Pachino-Tomaten-Gelee,
Trentingrana-Biskuit und Basilikum-Mayonnaise (1,3,4,7,9)

Gemischte Nudeln

Gerardo di Nola, mit Pesto aus Zucchini-Blumen, Mandeln, Kürbiskernen,
Sesam und Pecorino aus Pienza (1,7,8,9,11)

Steinbutt

„schwarzpaniert“ und gefüllt mit DOP Büffelmozzarella und Dill,
Kartoffel-Mangold-Auflauf und Safran-Mayonnaise (1,7,9)

Pre-Dessert

Schaum

aus Ricotta, Pfirsich, Mango und Cookie-Eis (1,7,8)

Ausklangsgruß

50,00 €

„HIC ET NUNC (HIER UND JETZT)“

Vorabgruß des Hauses, zwei Vorspeisen, zwei Erste Gänge, ein Hauptgang,
Pre-Dessert, Dessert, Ausklangsgruß,
ausgewählt von unserem Küchenchef Alfonso Aquino je nach Gefühl des Augenblicks

70,00 €

DAS MENÜ WIRD NUR TISCHWEISE SERVIERT



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

VORSPEISEN

Cheesecake

aus Schaf-Ricotta und Sardellen Würzsauce, Pachino-Tomaten-Gelee,
Trentingrana-Biskuit und Basilikum-Mayonnaise (1,3,4,7,9)

14,00 €

Tintenfisch

in Streifen geschnitten, Himbeer-Gel, grüner Apfel
und Tintenfischtinte-Pulver (4)

13,00 €

Pappa al pomodoro

(Tomaten-Brot-Brei, dickflüssig) geräucherte Aubergine
und Schafkäse-Eis (1,7,9)

13,00 €

Hirsch

als Tataki zubereitet, mit Johannisbeersauce
und Jus von Latsche (7,9)

14,00 €

Foie-Gras

Escalope, Rhabarber, Spinat, Radicchio, Kartoffeln aus dem Trentino
und Moscato-Gelee (7,9)

16,00 €



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

ERSTE GÄNGE

Mezzi Paccheri Nudeln

Monograno Felicetti, Zucchini-Creme mit Minze,
Vezzena-Käseschaum und milde Paprikapulver (1,7,9)

13,00 €

Spaghettone-Nudeln

Monograno Felicetti Piennolo-Tomaten g.g.A. (1,7,9)

10,00 €

Gemischte Nudeln

Gerardo di Nola mit Pesto aus Zucchini-Blumen, Mandeln,
Kürbiskernen, Sesam und Pecorino aus Pienza (1,7,8,9,11)

13,00 €

Gefüllte Teigtasche

mit Oktopus-Füllung, Oliven und Kapern,
in Wasser von geräucherter Aubergine (1,3,4,6,7,9)

14,00 €

Risotto

Riserva San Massimo, Paprika-Creme,
Olivenpulver und Taralli (1,7,9)

13,00 €



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

HAUPTGÄNGE

Spanferkelbauch

Friggitelli (milde Peperoni), geschmorte Tomaten und Teroldego-Weinsauce (7,9)
18,00 €

Perlhuhn

Variation: frittiert, im Ofen gebacken und sous-vide gegart (9)
20,00 €

Rindfleisch-Flanksteak

bei Niedertemperatur gegart, mit Endiviensalat, gefüllt mit Sardellen,
Rosinen und Pinienkernen (7,9)
20,00 €

Panzanella

(Tomaten-Brot-Salat) aus frischem Gemüse, Gazpacho,
Gurkenluft und frische Schaf-Ricotta (1,7)
16,00 €

„Schwarzpanierter“ Steinbutt

gefüllt mit DOP Büffelmozzarella und Dill, Blätterteigkuchen
aus Kartoffeln und Mangold und Safran-Mayonnaise (1,7,9)
23,00 €

BROT UND GEDECK 2,50 €



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

NACHSPEISE

Schaum

aus Ricotta, Pfirsich, Mango und Cookie-Eis (1,7,8)

8,00 €

Schokoladen-Trio

mit unterschiedlichen Farben und Konsistenzen (1,7,8)

8,00 €

Crème Brûlée

und Waldbeeren (3,7)

8,00 €

Erdbeeren und Joghurt

Joghurteis, Erdbeeren in vier Konsistenzen und Vanillekeks (1,7)

8,00 €

Suppe

aus Früchten und Gemüse (9)

8,00 €



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

★
RESIDENZA D'EPOCA

ALLERGENLISTE

Liebe Gäste, bei Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Serviceteam. In der unten stehenden Tabelle finden Sie alle möglichen Nahrungsmittelallergene. Sind diese in unseren Speisen enthalten, wird das mit deren Nummer nach der Speisenbeschreibung auf der Karte deklariert. Unsere Mitarbeiter bereiten Sie gerne bei der Speisenwahl, damit Ihr Essen zu einem kulinarischen Hochgenuss wird.

1.	Glutenhaltiges Getreide
2.	Krustentiere
3.	Eier
4.	Fisch
5.	Erdnüsse
6.	Sojabohnen
7.	Milch
8.	Nüsse (Schalenfrüchte)
9.	Sellerie
10.	Senf
11.	Sesamsamen
12.	Schwefeldioxid und Sulfite
13.	Lupinen
14.	Weichtiere

Liebe Gäste, wir informieren Sie, dass einige Produkte tiefgefroren oder abgekühlt (rasche Abkühlung) auf der Grundlage der HACCP-Richtlinien nach EG-Verordnung 852/04 sein können. Für weitere Informationen steht unser Maitre jederzeit gerne zur Verfügung.



**FONDAZIONE
CASTELPERGINE**
Onlus

Das Schloss ist ein historisches Denkmal, das von Einheimischen und Gästen erhalten, gepflegt, geöffnet und erlebt wird. Es ist ein Ort der Zusammenkunft, Kultur und Kunst, ein Restaurant der Sonderklasse, ein einzigartiges Hotel mit besonderem Charme, wo der Hauch der Geschichte noch zu spüren ist, sowie eine Ideenwerkstatt, wo Impulse und Kreativität gefördert werden.

Am 29 November 2018 wurde das Schloss als kollektiver Besitz von der Fondazione CastelPergine Onlus erworben, die Projekte zur Erschließung, Erhaltung und Sanierung fördert.

Beiträge und Spenden sind herzlich willkommen

Konto bei der Cassa Rurale Alta Valsugana
IBAN IT 43 T 08178 35220 000000153176
BIC-Kode CCRTIT2T47A

CASTEL PERGINE

ist ein Kultur- und

Naturgut, das

GELIEBT UND ERHALTEN WERDEN MUSS.
