



CASTEL PERGINE

HOTEL RISTORANTE

RESIDENZA D'EPOCA

---

## DEGUSTATIONSMENÜS IN CASTEL PERGINE

---

*In dessen Hauptfunktion hatte Castel Pergine einen enormen strategischen Wert, denn es diente der Kontrolle des Tals und der untenliegenden Strasse:  
Von oben konnte man die Reisenden beobachten, die in die Stadt eilten.  
Und von unten konnte jeder das mächtige Schloss bewundern.  
Die ganze Geschichte des Schlosses ist also nur eine Frage des Standpunktes...  
und sie ist es noch heute!*

---

## DAS TRENTINO BEOBACHTET DAS MITTELMEER

---

Vorabgruß des Hauses

### ***Cheesecake***

aus Schaf-Ricotta, Trentingrana-Biskuit, Steinpilz-Gelee  
und wertvoller schwarzer Trüffel aus dem Trentino (1,3,4,7,9)

### ***Gemischte Nudeln***

in Salzbutter geschwenkt, mit Kürbiscremesuppe, Rosmarinpfeffer  
und Forellenrogen (1,4,7)

### ***Spanferkelbauch***

Hörnchenkartoffeln mit schwarzem Trüffel (7,9)

Pre-Dessert

### ***Kardamombarre***

Haselnuss aus dem Piemont und Kastanieneis (1,3,7,8)

Ausklangsgruß

50,00 €

---

DAS MENÜ WIRD NUR TISCHWEISE SERVIERT

---

## DAS MITTELMEER GUCKT AUFS TRENTINO

Vorabgruß des Hauses

### ***Tintenfisch***

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

### ***Spello-Kichererbsensuppe***

Klippfisch, Wirsing und getrocknete Oliven (4,9)

### ***„Schwarzpanierter“ Steinbutt***

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

Pre-Dessert

### ***Safranmousse***

Mandarine und Karamell (1,3,7,8)

Ausklangsgruß

50,00 €

DAS MENÜ WIRD NUR TISCHWEISE SERVIERT

## EIN MITTELMEERKOCH IM TRENTINO

*„Als Sohn Südtaliens ist meine Chefkoch-Karriere  
durch die Düfte und Farben des Mittelmeers geprägt:  
eine breite Palette von Gewürzen, Früchten, Kräutern und feinsten Rohstoffen  
hat mich schon als Kind und dann in meiner persönlichen  
und beruflichen Entwicklung begleitet.*

*Mit dieser kulinarischen Reise werde ich versuchen,  
Sie mit dem Geschmack meiner Heimat vertraut zu machen,  
und dabei auch der Region huldigen, in der ich zu Gast bin  
und wo ich viel gelernt habe und noch lernen werde.“*

*Alfonso Aquino*

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

---

## VORSPEISEN

---

### ***Cheesecake***

aus Schaf-Ricotta, Trentingrana-Biskuit, Steinpilz-Gelee  
und wertvoller schwarzer Trüffel aus dem Trentino (1,3,4,7,9)

15,00 €

### ***Tintenfisch***

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

13,00 €

### ***Gebeizter Seesaibling***

geräucherte Aubergine, rote Zwiebeln mit Himbeeressig  
und Joghurtperlen (1,4,7,9)

14,00 €

### ***Hirsch***

Tataki, Topinambur-Konsistenzen, Vanille und Apfelessig (7,9)

14,00 €

### ***Foie-Gras***

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

16,00 €

---

## ERSTE GÄNGE

---

### ***Spello-Kichererbsensuppe***

Klippfisch, Wirsing und getrocknete Oliven (4,9)

14,00 €

### ***Spaghettone-Nudeln***

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

10,00 €

### ***Gemischte Nudeln***

in Salzbutter geschwenkt, mit Kürbiscremesuppe, Rosmarinpfeffer  
und Forellenrogen (1,4,7)

15,00 €

### ***Teigtasche***

gefüllt mit Kaninchenragout, Rinderjus, Cannellini Bohnensuppe  
und Pecorino Romano-Mousse (1,7,9)

14,00 €

### ***Käse und Pfeffer-Risotto***

getrocknete Tintenfischtinte (4,7)

13,00 €

---

## HAUPTGÄNGE

---

### ***Spanferkelbauch***

Hörnchenkartoffeln mit schwarzem Trüffel (7,9)

19,00 €

### ***Dreierlei vom Perlhuhn***

Knollensellerie, Blumenkohl, Karotten und Lakritz (1,7,9)

20,00 €

### ***Rindfleisch-Flanksteak***

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

20,00 €

### ***Steinpilze***

mit Broccoli und Vezzena-Käse in zwei Gängen (1,7,9)

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 €

---

---

## NACHSPEISE

---

### ***Safranmousse***

Mandarine und Karamell (1,3,7,8)

8,00 €

### ***Schokoladen-Trio***

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

8,00 €

### ***Crème Brûlée***

und Vanilleeis (1,7)

8,00 €

### ***Kardamombarre***

Haselnuss aus dem Piemont und Kastanieneis (1,3,7,8)

8,00 €

### ***Suppe***

aus Früchten und Gemüse (9)

8,00 €

## 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.*



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.

---