Cà Toresele

RELAIS - OSTERIA - GARDEN

OSTERIA

CRUDO DI PESCE E FRUTTI MARINI

SASHIMI 70g

Tonno Sicilia	9.5
Ombrina Bocca D'Oro	7.5
Capasanta Atlantica	7.5
Salmone Norvegia	7.5

DEGUSTAZIONE SASHIMI — 28
Tonno Sicilia, Ombrina Bocca D'Oro, Capasanta Atlantica, Salmone Norvegia

CROSTACEI al pezzo

Scampo Sicilia	6.5
Gambero rosso di Sicilia	5.5
Mazzancolla tigrata di Sicilia	5.5
Gambero Blu Nuova Caledonia	5.5

DEGUSTAZIONE CROSTACEI — 38
2 Scampi Sicilia, 2 Gamberi rossi di Sicilia, 2 Mazzancolle tigrate di Sicilia, 2 Gamberi Blu

OSTRICHE al pezzo

Special Utah Beach (Normandia)	5.5
Special Irish Supreme (Irlanda)	5.5

DEGUSTAZIONE OSTRICHE — 20
2 Special Utah Beach, 2 Special Irish Supreme

DEGUSTAZIONE CRUDO DI PESCE E FRUTTI MARINI — 70
(consigliato per 2)
Tonno Sicilia, Ombrina Mar Mediterraneo, Capasanta Atlantica, Salmone Norvegia,
2 Scampi Sicilia, 2 Gamberi rossi di Sicilia, 2 Gamberi Blu, 2 Mazzancolle tigrate di Sicilia, 2 Special Utah Beach, 2 Special Irish Supreme

COTTI DI PESCE E FRUTTI MARINI

Moscardini, conserva di pomodoro, caponata di verdure dell' orto	9.5
Gamberi rosa fritti, hummus di ceci	9.5
Julienne di seppia, porro stufato, mandorle tostate, timo	9.5
Chips di polenta bramata e cavolo nero, tartare di trota Iridea Marinata	9.5
Alici marinate, pan brioche tostato al burro noisette, pepe Sichuan	8.5
Sarde in saor	8.5

DEGUSTAZIONE COTTI DI PESCE E FRUTTI MARINI 36

Moscardini, conserva di pomodoro, caponata di verdure dell'orto, Gamberi rosa fritti con hummus di ceci, Julienne di seppia, porro stufato, mandorle tostate, timo
Chips di polenta bramata e cavolo nero, tartare di trota Iridea Marinata, Alici marinate, pan brioche tostato al burro noisette, pepe Sichuan, Sarde in saor

TEMPURA

Sarde (4 pz)	7.5
Anelli di Totano (100 gr)	7.5
Triglia di scoglio (2 pz)	8.5
Polpo (100 gr)	9.5
Ostriche (2 pz)	9.5
Noci di capasanta Atlantica (2 pz)	9.5
Mazzancolle (2 pz)	10.5
Gambero (2 pz)	10.5
Scampo Atlantico (2 pz)	12.5

DEGUSTAZIONE DI TEMPURA 62
(consigliato per 2)

4 Sarde, 100gr Anelli di Totano, 100gr Polpo, 2 Ostriche, 2 Noci di Capasanta Atlantica, 2 Triglia di scoglio, 2 Scampi Atlantici, 2 Gamberi, 2 Mazzancolle

TERRA E MARE

Capesante arrostite, crema di Marroni di San Zeno Dop, spianacino novello, perle di melograno	16.5
Marinata di cozze, pane casereccio con trito di erbe dell'orto all'aglio	15.5
Tartare di manzo Garronese Veneta, tuorlo di uovo fondente, parmiggiano croccante	15.5
Mezza manica di grano duro Senatore Cappelli soffiata, farcia di zucca Delica e crescenza di capra, demi-glace vegetale	13.5

Velluta di cece fiorentino, patate di montagna, cozze	16.5
Riso Carnaroli dell'Azienda Agricola Restello, ragù di molluschi, crostacei e quello che ci porta il mare (Min. 2 persone)	19.5
Tortelli di grano duro Senatore Cappelli fatti in casa al nero di seppia, ripieno di baccalà, fonduta di rapa rossa, cavolo riccio croccante	17.5
Linguine di grano duro Turanicum, broccolo fiolaro, vongole veraci	18.5
Fettuccine di grano duro Senatore Cappelli, stracotto d' asino, vellutata di porri, scaglie di Monte Veronese d' allevo Vecchio DOP	17.5
Grano saraceno in caponata di legumi e verdure dell'orto	15.5

Grigliata di pesce con verdure dell' orto (Consigliata per 2 persone)	38
Filetto di ombrina ocellata, crema di scarola all' acciuga, petali di barbabietola rossa	22.5
Polpo alla piastra, zucca Delica cremosa al profumo di curcuma, daikon croccante	22.5
Guancia di manzo, purè di patate alla senape, chips di topinambur	21.5
Farinata di ceci, bietole novelle, spuma di taleggio di malga	16.5

Patata novella al rosmarino	5.5
Caponata di verdure dell'orto	5.5
Misticanza d'insalata	5.5
Fagioli borlotti stufati in conserva di pomodoro	5.5