Cà Toresele

RELAIS - OSTERIA - GARDEN

Pasqua

Menù

Scegliendo Cà Toresele
scegli la *sostenibilità*

TERRA E MARE

Marinata di cozze, pane casereccio con trito di erbe dell'orto all'aglio	16.5
Tartare di vitello Bianco Latte, insalata di finocchio, mele fuji e anacardi	17.5
Rustico di pasta sfoglia, asparagi, stracchino del Baldo, pancetta Toscana cotta a bassa temperatura	16.5
Tortino di zucca Iron Cup, coulis di cavolo viola, noci tritate	15.5

Tortelli di grano duro Senatore Cappelli fatti in casa, ripieno di ricotta di malga e scampi Sicilia, bisque leggera	20.5
Linguine di grano duro Turanicum, pesto di crescione, vongole veraci	19.5
Fettuccine di grano duro Senatore Cappelli fatte in casa, ragù di agnello, carciofo violetto	19.5
Grano saraceno, taccole, piselli, pesto alla trapanese	17.5

Grigliata di pesce (Consigliata per 2 persone)	38
Coda di rospo, sautè di agretti, salsa allo yogurt e dragoncello	24.5
Capretto della Lessinia al profumo di mirto con il suo fondo, caponata di verdure dell'orto	24.5
Millefoglie di farinata di ceci, fonduta di Pecorino Romano, spinaci dell'orto	19.5

Patata novella al rosmarino	6
Caponata di verdure dell'orto	6
Misticanza d'insalata	6
Fagioli borlotti stufati in conserva di pomodoro	6

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

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 — 36

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

(consigliato per 2)

4 Sarde, 100gr Anelli di Totano, 100gr Polpo, 2 Ostriche, 2 Noci Capasanta Atlantica, 2 Triglia di scoglio, 2 Scampi Atlantici, 2 Gamberi, 2 Mazzancolle — 62

CRUDO DI PESCE E FRUTTI MARINI

SASHIMI 70g

Salmerino Alpino	8.5
Ombrina Bocca D'Oro	7.5
Capasanta Atlantica	7.5
Salmone Norvegia	7.5

DEGUSTAZIONE SASHIMI

Salmerino Alpino, Ombrina Bocca D'Oro, Capasanta Atlantica, Salmone Norvegia	28

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

2 Scampi Sicilia, 2 Gamberi rossi di Sicilia, 2 Mazzancolle tigrate di Sicilia, 2 Gamberi Blu	38

OSTRICHE al pezzo

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

DEGUSTAZIONE OSTRICHE

2 Special Utah Beach, 2 Special Irish Supreme	20

DEGUSTAZIONE CRUDO DI PESCE E FRUTTI MARINI

(consigliato per 2)

Salmerino Alpino, 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	70