Cà Toresele
RELAIS - OSTERIA - GARDEN

Cenone di San Silvestro

La serata sarà accompagnata da **intrattenimento musicale**
con DJ set e **cocktail bar** fino alle 3:00.

Benvenuto dallo Chef

Alici marinate, spugna di prezzemolo, petali di barbabietola rossa in conserva

Carpaccio di Vitello flambè, riso Vialone Nano marinato con aceto di mele
e miele di Tiglio, demi glace di verdure

Antipasti

Trota Bianca Confiit, polenta di mais Marano e grano Saraceno fritta,
confettura di cipolle rosse di Tropea, oliva Bella di Cerignola disidratata

Battuata di scottona Garronese Veneta, millefoglie di topinambur,
crema di tuorlo d'uovo bio, croccante al Parmigiano Reggiano, polvere di cucunci di Lipari

Primi Piatti

Gnocchetti di baccalà fatti in casa, vellutata di patata di Montagna , lupini di mare,
emulsione di olio Evo e finocchietto Selvatico, croccante al nero di seppia

Cannellone di grano duro Senatore Cappelli fatto in casa, ripieno di faraona
e broccolo Pugliese, guazzetto di zucca Hokkaido, porro fritto, profumo di timo

Secondo Piatto

Cotechino stile Wellington, sauté di verza stufate, anacardi e uva Sultanina,
mostarda di mela Renetta, salsa verde, cialda di lenticchie

Dolce

Torta delle rose fatta in casa,
crema inglese del Madagascar

Frutta secca e clementine

€ 95,00 *a persona*

Acqua Dolomia e caffè BIO compreso