

Gli Antipasti

*Insalatina di campo con speck croccante,
crostini al sesamo e aceto di mele*

*Salmone affumicato da noi con insalatina di ravanelli,
caprino fresco e aneto*

*Gamberoni in camicia di lardo, indivia belga
e agrumi in emulsione*

*Cuori di carciofo ripieni con fonduta tartufata
e spinacino*

Puntarelle e uova di quaglia con salsa di acciughe

*Scaloppa di foie gras al Tochiato di Frigona,
pan brioche e ananas caramellato*

Caviare e.....

I Primi

Zuppa di cipolle gratinate alla francese

*Crema di zucca pavese, castagne
e vecchio balsamico*

Cappelletti in brodo di cappone

*Casunzei di rapa rossa all'Ampezzana
con semi di papavero*

*Riso "Acquerello" mantecato al radicchio
rosso di Treviso e Amarone*

Spaghetti con Vongole e Bottarga

Tagliatelle di Campofilone al tartufo bianco

Tagliolini verdi gratinati, Tradizione Toulà

*Maccheroncini all'amatriciana con crema di pecorino
al lime e guanciale croccante*

*Gnocchetti di zucca con fonduta al taleggio
e noci*

I Secondi

Rombo chiodato con crumble alle mandorle e lime

Chateaubriand con salsa Bernese

Carrè di agnello gratinato ai profumi di provenza

*Costolette di cervo marinate al ginepro,
patate fondenti e composta di ribes*

*Guancialino di vitello brasato al Raboso e caffè
con purea di patate*

Tartare di manzo, Tradizione Toulà

Filetto alle ciliegie fresche andine

*Maialino da latte cotto a bassa temperatura
con salsa di mele*

I Piatti vegetariani

*Insalata di avocado con carpaccio di ananas
e feta greca*

Zuppa di topinambur con lenticchie beluga tostate

*Strudel di zucca e radicchio tardivo trevisano
con ricotta affumicata*

La parmigiana di melanzane

I Dolci

La sfera Toulà

Semifreddo di castagne “Montblanc” con coulis di cachi

Gelato di crema con caramello di arancio

Strudel di mele e albicocche con crema chantilly

*Mousse al sambuco con crumble al pistacchio
e lamponi disidratati*

La crema catalana tradizionale Toulà

Sorbetti della casa

Irish Coffee