



Oleg, con la sua passione per la cucina e l'amore per l'ospitalità,
porta avanti con entusiasmo l'anima dell'Osteria La Torre.

Nata dall'amicizia e dai sogni condivisi, oggi l'Osteria continua il suo
percorso con la stessa autenticità di sempre.

Benvenuti all'Osteria La Torre.

Osteria La Torre
RESTAURANT & WINERY

 [osteria.latorrelovere](https://www.instagram.com/osteria.latorrelovere)

Antipasti



La nostra battuta al coltello

Mantecata con tuorlo d'uovo, acciughe, capperi e senape

Our hand-chopped beef tartare with egg yolk, anchovies, capers and mustard

€ 18,00



Crudit  di mare (min. 2 persone)

Seafood crudités (min. 2 people).

€ 60,00

Arrosticini Abruzzesi (5pz)

Arrosticini from Abruzzo (5 pieces)

€ 10,00



Salmone marinato agli agrumi

con creme fraiche e uova di salmone

Citrus-marinated salmon with crème fra che and salmon roe

€ 18,00



Flan di Porcini

con salsa allo Zola

Porcini mushroom flan served with Gorgonzola cream

€ 13,00



Polpette di manzo al sugo con il suo crostone

Beef meatballs in tomato sauce served with rustic toasted bread

€ 15,00



Carpaccio di filetto con pomodoro fond 

Beef fillet carpaccio with tomato fondue

€ 18,00

Comunicare a chi si occuper  del vostro tavolo eventuali intolleranze o allergie, e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del men  e dei desserts, dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Please inform your server of any intolerances or allergies, and/or consult the list of ingredients used in the preparation of the menu dishes and desserts, where allergens are also described as required by EU Reg. No. 1169/2011.

Primi Piatti



Casoncelli alla Bergamasca

Con burro pancetta e salvia

Bergamo-style casoncelli with butter, pancetta and sage

€ 15,00



Tagliatelle al Cacao con ragù di selvaggina

Cocoa tagliatelle served with wild game ragù

€ 18,00



Risotto al Bisque di Gamberi Rossi

con carpaccio di Capesante (min. 2 pp)

Red prawn bisque risotto with scallop carpaccio (min. 2 people)

€ 22,00
p.p.



Ravioli al Manzo all'Olio

Beef ravioli with olive oil

€ 16,00



Linguine alle vongole

Linguine with clams.

€ 20,00



Gnocchi alla Barbabietola

con crema di Caciocavallo e granella di pistacchi

Beetroot gnocchi with Caciocavallo cream and crushed pistachios.

€ 15,00

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo eventuali intolleranze o allergie, e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts, dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Please inform your server of any intolerances or allergies, and/or consult the list of ingredients used in the preparation of the menu dishes and desserts, where allergens are also described as required by EU Reg. No. 1169/2011.

Secondi Piatti



La nostra Orecchia di Elefante

Servita con patate al forno, consigliata per due persone

Our "elephant ear" (giant breaded veal cutlet), served with roasted potatoes, recommended for two people

€ 40,00



Guancia La Torre

Guancia di maiale brasata al vino rosso con crema di patate

"La Torre" pork cheek braised in red wine, served with potato cream

€ 20,00



Filetto di manzo

Cotto in burro e aromi, servito con patate al forno

Disponibile anche al pepe verde +2€

Beef tenderloin cooked in butter and herbs, served with roasted potatoes, also available with green pepper sauce +2€

€ 28,00
(€ 30,00)

Manzo all'olio

Slow-braised beef in extra virgin olive oil with polenta

€ 18,00

Pesce del giorno con il suo contorno

Catch of the day with side dish

€ 19,00



Porro brasato e gratinato con beurre blanc (piatto vegetariano)

Braised and gratinated leek with beurre blanc (vegetarian dish)

€ 15,00

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo eventuali intolleranze o allergie, e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts, dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Please inform your server of any intolerances or allergies, and/or consult the list of ingredients used in the preparation of the menu dishes and desserts, where allergens are also described as required by EU Reg. No. 1169/2011.

Il nostro Menù Degustazione



5 portate a discrezione dello Chef - menù valido per tutto il tavolo

Our Tasting Menu - 5 courses at the Chef's discretion - menu valid for the entire table.

Carne/Meat

€ 55,00

p.p.

Pesce/Fish

€ 65,00

p.p.

Abbinamento vini per ogni portata

Wine pairing for each course.

€ 30,00

p.p.



Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo eventuali intolleranze o allergie, e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts, dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Please inform your server of any intolerances or allergies, and/or consult the list of ingredients used in the preparation of the menu dishes and desserts, where allergens are also described as required by EU Reg. No. 1169/2011.

Dessert

Dolce della casa

(chiedi al personale per la proposta del giorno)

Homemade dessert (ask the staff for the dessert of the day)

€ 6,00

Su Prenotazione

Su prenotazione/ By reservation only

Disponibilità di Fiorentina, Tomahawk e Costate

(per info e prenotazioni rivolgersi al personale)

*Fiorentina steak, Tomahawk and Ribeye available
(for info and bookings, please ask the staff)*

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo eventuali intolleranze o allergie, e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts, dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Please inform your server of any intolerances or allergies, and/or consult the list of ingredients used in the preparation of the menu dishes and desserts, where allergens are also described as required by EU Reg. No. 1169/2011.