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.

steria la Jorre
RESTAURANT & WINERY

## *Antipasti*

Acciughe del Cantabrico Servite con burrata e crostini Cantabrian anchovies , served with burrata and crostini.	€ 25,00
© Crudité di mare (min. 2 persone) Seafood crudités (min. 2 people).	€ 60,00
Salmone marinato marinato alla barbabietola con creme fraiche Marinated salmon (beetroot-marinated with crème fraîche)	€ 16,00
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
Arrosticini Abruzzesi (5pz) Arrosticini from Abruzzo (5 pieces)	€ 10,00
<b>Zuppa di cipolle</b> Cipolle stufate con pane e formaggio  Onion soup (stewed onions on bread and cheese).	€ 13,00
Polenta funghi e Zola Polenta with mushrooms and gorgonzola.	€ 12,00

Comunicate 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.

### Primi Piatti

Con burro pancetta e salvia Bergamo-style casoncelli with butter, pancetta and sage	€ 15,00
La nostra lasagna Our lasagna	€ 18,00
Risotto all'anatra (min. 2 persone) Duck risotto (min. 2 people)	€ 22,00 p.p.
Tortello di carne fatto in casa Ripieno di carne brasata e mascarpone Homemade meat tortello stuffed with braised beef and mascarpone.	€ 18,00
Spaghettone alle vongole Spaghettone with clams.	€ 20,00
Raviolo di pesce fatto in casa Ripieno di ragù di pesce servito con la bisque Homemade fish raviolo stuffed with fish ragout and served with bisque.	€ 18,00

Comunicate 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.

### 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)
Anatra Anatra affumicata con cavolo cappuccio viola sedano rapa caramellato Smoked duck with purple cabbage and caramelized celeriac.	€ 23,00
Pesce del giorno con il suo contorno Catch of the day with side dish	€ 19,00
<b>La nostra parmigiana di melanzane</b> Our eggplant parmigiana.	€ 16,00

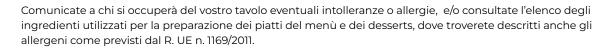
Comunicate a chi si occuperà del vostro tavolo eventuali intolleranze o allergie, e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts, dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

# 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
Carrenveat	p.p.
Pesce/Fish	€ 65,00
Pesce/Fisi1	p.p.
Abbinamento vini per ogni portata	€ 30,00
Wine pairing for each course.	p.p.





#### 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 Fiorentine, Tomahawk e Costate (per info e prenotazioni rivolgersi al personale)

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

Comunicate 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.