



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



Acciughe del Cantabrico

Servite con burrata e crostini

Cantabrian anchovies, served with burrata and crostini.

€ 25,00



Crudit  di mare (min. 2 persone)

Seafood crudit s (min. 2 people).

€ 60,00



Salmone marinato

marinato alla barbabietola con creme fraiche

Marinated salmon (beetroot-marinated with cr me fra che)

€ 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



Zuppa di cipolle

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

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



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

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)



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

La nostra parmigiana di melanzane

Our eggplant parmigiana.

€ 16,00

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

€ 30,00

Wine pairing for each course.

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.