

Marco, con la passione per il vino, ed Oleg, amante della cucina.



L'unione di questa grande amicizia e di queste due passioni,
danno vita al sogno di due giovani ragazzi:

Benvenuti all'Osteria La Torre.


Osteria La Torre
RESTAURANT & WINERY



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



Antipasti




  **Rustico della Casa: speck, salame, crostone La Torre, selezione di formaggi e polentina con porcini (2 persone)** € 30,00
"Rustico della Casa": speck, salame, La Torre crostini, a selection of cheeses, and polenta with porcini mushrooms (for 2 people)

Battuta al coltello di filetto "Manzo" mantecata con tuorlo d'uovo, acciughe, capperi e senape in grani. € 20,00
Hand-chopped "Manzo" fillet tartare blended with egg yolk, anchovies, capers, and whole grain mustard.

 **Uovo Pochè 65° su fonduta di topinambur e Tartufo fresco della Val Camonica.** € 15,00
65°C Poached Egg on Jerusalem artichoke fondue with fresh Val Camonica truffle.

  **Zuppa di cipolle gratinata al forno con taleggio e crostoni di pane** € 15,00
Baked Onion Soup with Taleggio Cheese and Bread Croutons.



  **Tentacoli di Polpo arrostiti con aromi in padella e salsa al peperone dolce.** € 18,00
Roasted Octopus Tentacle with pan-seared herbs and sweet pepper sauce.

   **Code di Gambero "Mazzancolle" avvolte in pasta Kataifi fritte e servite con misticanza, mandorle e maionese alla paprika** € 20,00
Shrimp "Mazzancolle" tails wrapped in fried Kataifi pastry, served with mixed greens, almonds, and paprika mayonnaise.

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.


Primi Piatti

  **Casoncelli alla bergamasca fatti in casa: raviolo ripieno di carne condito con burro Normandia, Guanciale croccante e salvia** € 14,00

Homemade Casoncelli alla bergamasca: pasta parcels filled with meat, dressed with Normandy butter, crispy Guanciale, and sage.

  **Gnocchi di polenta con ragù d'anatra profumato alle erbe** € 16,00



Polenta Gnocchi with herb-infused duck ragù.

 **Risotto "Carnaroli" all'aglio nero e riduzione al Caprino** € 18,00

Risotto Carnaroli with black garlic and goat cheese reduction

   **Fusillone cacio pepe con tartare di scampi e la loro riduzione** € 20,00

Fusillone cacio e pepe with langoustine tartare and their reduction











  **Lasagnetta di Mare: strati di pasta fresca sottile con besciamella, ragù di mare, , nero di seppia e crema al prezzemolo** € 20,00

Seafood Lasagnette: layers of thin fresh pasta with béchamel, seafood ragù, squid ink, and parsley cream.



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

-  **Filetto di Manzo (200gr) cotto in padella con aromi e servito con patate saltate** € 26,00
Beef Fillet (200g) pan-seared with herbs, served with sautéed potatoes.
-   **Orecchia di Elefante** € 28,00
Veal cutlet
-   **Costolette d'Agnello alla scottadito scottate in padella, servite con asparagi e polentina** € 20,00
Lamb Chops "scottadito" pan-seared, served with asparagus and polenta.
-   **Guancia di Manzo brasata , cotta 4 ore servita su crema al Topinambur** € 18,00
Braised Beef Cheek, slow-cooked for 4 hours, served on Jerusalem artichoke cream.
-  **Baccalà mantecato su polentina morbida e polvere di olive nere** € 18,00
Whipped cod on soft polenta with black olive powder.
-   **"Fish and Chips"- Persico fritto del nostro Lago, con patate fritte** € 16,00
Fish and Chips "Persico" from Lake Iseo

Il nostro Menù Degustazione

-   **5 portate a discrezione dello Chef - menù valido per tutto il tavolo** € 60,00
Our Tasting Menu - 5 courses at the Chef's discretion - menu valid for the entire table. 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



Giuseppe Di Feo, sempre alla ricerca di alta qualità, dopo un'esperienza trentennale, presenta così i nostri dessert rigorosamente Homemade.



L'attenzione alle materie prime ha permesso di creare dolci artigianali che non solo soddisfano i palati più esigenti, ma anche i requisiti di qualità più elevati.


  **Oscillazione di Cioccolato: frolla cacao, soufflé cioccolato cremoso fondente e gelato al pistacchio.** € 8,00
Cocoa shortcrust, dark chocolate creamy soufflé, and pistachio ice cream.

 **Crème brûlée agli agrumi** € 8,00
Citrus Crème brûlée

  **Pausa Caffè: frolla al caffè, ganache al cioccolato e caffè, gelato al caffè e crema al caffè.** € 8,00
Coffee Break: coffee shortcrust, chocolate and coffee ganache, coffee ice cream, and coffee cream.

  **Millefoglie con crema Chantilly** € 8,00
Millefeuille with Chantilly cream.

  **Rocher: mousse gianduia, cuore al caramello e glassa Rocher fondente** € 8,00
Gianduia mousse, caramel heart, and dark Rocher glaze.

 **Selezione di formaggi con confetture in base alla disponibilità** € 8,00
Selection of cheeses with jams based on availability.

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.