

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



Panzanella

insalata di pane, pomodoro, cipolle, basilico e stracciatella

Bread salad with tomato, onions, basil and stracciatella

€ 14,00

Arrosticini Abruzzesi (5pz)

Arrosticini from Abruzzo (5 pieces)

€ 10,00



Salmone marinato

salmone marinato al cavolo cappuccio e creme fraiche

Marinated salmon with red cabbage and crème fraîche

€ 18,00



Tonno tonnato

tartare di tonno con salsa tonnata

Tuna tartare with tuna sauce

€ 22,00



Zuppa di pesce

Fish soup

€ 17,00



Acciughe del cantabrico

con crostini di pane e burrata

Cantabrian anchovies with toasted bread and burrata

€ 20,00

Carpaccio di filetto con pomodoro fondù















Beef fillet carpaccio with tomato fondue

€ 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.

Primi Piatti

-   **Casoncelli alla Bergamasca** € 15,00
Con burro pancetta e salvia
Bergamo-style casoncelli with butter, pancetta and sage
-   **Tagliatelle al Cacao con ragù di selvaggina** € 18,00
Cocoa tagliatelle served with wild game ragù
-    **Spaghetto allo scoglio** € 22,00
Seafood spaghetti
-   **Ravioli di pesce** € 20,00
Fish ravioli
-   **Pacchero al pomodoro** € 14,00
Paccheri pasta with tomato sauce
-    **Gnocchi agli spinaci** € 17,00
con funghi e noci tostate
Spinach gnocchi with mushrooms and toasted walnuts

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)



Petto d'anatra

con millefoglie di patate e riduzione al vino rosso

Duck breast with potato millefeuille and red wine reduction

€ 22,00

Pesce del giorno

Catch of the day

€ 20,00

Bistecca di cavolfiore alla paprika

con crema di ceci

Cauliflower steak with paprika and chickpea cream

€ 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)

€ 7,00

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.