



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

€ 25,00

Servite con burrata e crostini

Cantabrian anchovies, served with burrata and crostini.



Calamaro scottato all'aglio, olio e peperoncino

€ 16,00

Su crema di patate e nero di seppia

Seared calamari with garlic, oil, and chili on potato cream and cuttlefish ink.



Tataki di tonno tonnato

€ 18,00

Tonno rosso scottato con crema tonnata e salsa agrodolce

Tuna tataki seared bluefin tuna with tuna sauce and sweet-and-sour dressing



Panzanella

€ 14,00

Pane raffermo bagnato nell'aceto con pomodori, cipolle, cetriolo e stracciatella

Stale bread soaked in vinegar with tomatoes, onions, cucumber, and stracciatella cheese.



La nostra battuta al coltello

€ 18,00

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

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

Carpaccio di manzo

€ 18,00

Condito con olio sale e verdure croccanti

Beef carpaccio with olive oil, salt and crunchy vegetables

Arrosticini Abruzzesi (5pz)

€ 10,00

Arrosticini from Abruzzo (5 pieces)

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

Con burro pancetta e salvia

Bergamo-style casoncelli with butter, pancetta and sage

€ 15,00



La nostra lasagna di anatra

Our duck lasagna

€ 20,00



Gnocchi di patate con zola, noci e crema di pere cotte nel vino

Potato gnocchi with gorgonzola, walnuts, and pear cream cooked in wine.

€ 18,00



Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce.

€ 13,00



Fusilloni

Con gamberi e la loro bisque

Fusilloni with prawns and their bisque.

€ 19,00



Linguine

Mantecate con crema di mandorle, limone e trota salmonata

Linguine creamed with almond sauce, lemon, and smoked trout.

€ 17,00

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 manzo 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

Beef tenderloin cooked in butter and herbs, served with roasted potatoes

€ 28,00



Anatra

Petto d'anatra scottato con patate dauphinoise e il suo fondo

Duck seared duck breast with dauphinoise potatoes and its jus.

€ 22,00

Pesce del giorno con il suo contorno

Catch of the day with side dish

€ 19,00

Bistecca di Cavolfiore

Arrostita con crema di ceci e chimichurri

Roasted cauliflower steak with chickpea cream and chimichurri

€ 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

€ 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.