



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.

  **Polpette di baccalà** € 16,00

Su fonduta al latte di cocco e curry

Salt cod fritters on coconut milk and curry fondue.

 **Tartare di orata** € 16,00

Servita con crema al lampone, uova di lompo e vinaigrette

Sea bream tartare with raspberry cream, lumpfish roe and vinaigrette

  **Sformatino di funghi, scalogno e scaglie di tartufo nero** € 15,00

Con crema al gorgonzola

Mushroom and shallot flan with black truffle shavings and with gorgonzola cream

  **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** € 15,00
Con burro pancetta e salvia
Bergamo-style casoncelli with butter, pancetta and sage
-   **La nostra lasagna di anatra** € 20,00
Our duck lasagna
-   **Gnocchi di polenta con zola, noci e guanciaie croccante** € 18,00
Polenta gnocchi with gorgonzola, walnuts and crispy guanciaie
-   **Risotto alla barbabietola (min. 2 persone)** € 20,00
Con crème fraîche e sarde di lago
Beetroot risotto with crème fraîche and lake sardines.
p.p.
-   **Fusilloni** € 18,00
Con gamberi e la loro bisque
Fusilloni with prawns and their bisque.
-  **Linguine con moscardini alla Luciana** € 20,00
Linguine with baby octopus "alla Luciana"

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

€ 38,00



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



Spiedini di diaframma

Con sedano rapa arrostito e la sua crema

Skewers of beef skirt with roasted celeriac and its cream

€ 22,00



Pesce del giorno con il suo contorno

Catch of the day with side dish

€ 18,00

Bistecca di Cavolfiore

Arrostita con crema di ceci e chimichurri

Roasted cauliflower steak with chickpea cream and chimichurri

€ 15,00

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.

€ 50,00
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)

€ 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.