

# Torre

## ANTIPASTI

Crudo del giorno con agrumi e radici

Tartare di carne con peperone crusco

Asparago Verde con salsa verbena e robiola

Uovo al tegamino con asparagi bianchi e salsa cacio e pepe

## PORTATE PRINCIPALI

Bottoni con ricotta con bruschandoli, piselli e fave

Risotto con cime di rapa, stracciatella, olive e capperi

Pesce croccante con agretti, asparagi, foglie capperi e salsa olandese

Agnello arrosto con erbe e cipollotti

## DOLCI

Pastiera con gelato alla vaniglia

Sfoglia croccante con millefoglie di mele e gelato al fiordilatte

Mousse allo yogurt, cioccolato bianco e sorbetto alla fragola

Antipasto, portata principale e dolce 55

Antipasto, due portate principali e dolce 75

Acqua e caffè inclusi

# Torre

## STARTERS

Raw fish of the day with citrus fruits and roots

Beef tartare with sundried crusco peppers

Green asparagus with verbena and robiola sauce

Fried egg with white asparagus and cacio e pepe sauce

## MAIN COURSES

Bottoni with ricotta, wild hops, peas, and broad beans

Risotto with turnip greens, stracciatella, olives, and capers

Crispy fish with agretti, asparagus, caper leaves, and hollandaise sauce

Roast lamb with herbs and spring onions

## DESSERTS

Pastiera with vanilla ice cream

Crispy puff pastry with apple mille-feuille and fiordilatte ice cream

Yogurt mousse with white chocolate and strawberry sorbet

Starter, main course and dessert 55

Starter, two main courses and dessert 75

Water and coffee included