

Torre

ANTIPASTI

Crudo del giorno con pomodorini e pesche

Tartare di carne con paprika e peperone crusco

Terrina di spigola con salsa verbena

Uova al tegamino con cardoncelli, salsa cacio e pepe e nocciole

PORTATE PRINCIPALI

Risotto con pomodoro arrosto, stracciatella, gamberi rosa e capperi

Pappardella con ragù d'agnello e caciocavallo

Pesce del giorno con salsa allo zafferano e bietoline

Cotoletta di maiale con scapece di zucchine e rucola

DOLCI

Pere arrosto, gelato alla mandorla e zabaione caldo

Sfoglia croccante con cremoso alla ricotta e fichi glassati

Bignè con crema, cioccolato e gelato alla vaniglia

Antipasto, portata principale e dolce 55

Antipasto, due portate principali e dolce 75

Torre

STARTERS

Raw fish of the day with cherry tomatoes and peaches

Meat tartare with paprika and crusco peppers

Sea bass terrine with vervain sauce

Fried eggs with king oyster mushrooms, pecorino sauce and hazelnuts

MAIN COURSES

Risotto with roasted tomato, stracciatella, pink prawns, and capers

Pappardelle with lamb ragù and caciocavallo cheese

Catch of the day with saffron sauce and Swiss chard

Pork cutlet with zucchini scapece and rocket salad

DESSERTS

Roasted pears with almond ice cream and zabaione

Puff pastry with ricotta cream and glazed figs

Choux with cream, chocolate glaze and vanilla ice cream

Starter, main course and dessert 55

Starter, two main courses and dessert 75