

ristorante
la Torre 22

INSALATONE – SALADS

INSALATA SAPORITA: Insalata riccia, Valeriana, cubettato di Pere Santa Lucia, gherigli di Noci, listarelle di Bresaola e scaglie di Grana € 10,00

TASTY SALAD: Frisee Salad, Valerian Salad, chopped Pear, Walnuts, aged Beef strings, shaved Grana cheese



INSALATA AUTUNNO: Spinacino fresco, cubettato di Zucca arrostita, Mandorle a fette, Uva sultanina e Pecorino di fossa € 10,00

AUTUMN SALAD: fresh Spinach, chopped roasted Pumpkin, Almond, Sultanas, Pecorino cheese



INSALATA LEGGERA: Valeriana, feta Greca, Melograno, Olive nere e semi di Sesamo tutto in cialda di Pane € 10,00

LIGHT SALAD: Valerian Salad, Greek Feta cheese, Pomegranate, black Olives, Sesame seeds in a Bread Basket



ristorante
la Torre 22

ANTIPASTI – STARTERS

Spiedino di lemongrass con Cernia, Yuzu (Limone Asiatico) e airbag di Patate € 16,00

Skewer with lemongrass, fried Grouper fish, Yuzu (Asiatic lemon) and crispy rice of potatoes



Sapori della nostra Tradizione: cestinetto di Grana D.O.P. con Porcini trifolati e piccola fonduta al Monte Veronese, Salame nostrano, Culatello e Coppa pregiata € 16,00

Local Cold Cuts Board: Grana cheese basket with Porcini mushroom and melted local Cheese, Salami, selected Culatello Ham and Pork Capocollo



Finto occhio di bue con sfoglia di Seppia, tuorlo di Salmone a tartare e salsa teriyaki € 14,00

Squid layer, Salmon tartare and Teriyaki sauce



Tataki di Tonno rosso Sicilia in leggera marinatura con zenzero, Sesamo nero e julienne di Porro € 18,00

Marinated Sicilian Tuna Tataki with Ginger, black sesame and thin leek



Sandwich croccante di San Marzano essiccati al Pane aromatizzato e Tropea,

Burratina Pugliese e dressing al Limone candito e Origano fresco € 12,00

Crispy dried Tomato stuffed with spicy Bread, Onion, Burrata cheese, lemon dressing and Fresh Oregano



ristorante la Torre 22

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Gnocchi ripieni alla crema di Porcini su essenza di Rucola e Burrata affumicata € 16,00

Potatoes Gnocchi filled with Porcini mushroom cream on rocket salad essence and smoked Burrata cheese



Raviolo con Polpa d' Astice su ragout di Melanzane, Olive Liguri e Pomodorini Corbarino € 20,00

Lobster Raviolo On Aubergine sauce, olives and Corbarino Tomatoes



Riso Carnaroli al Prosecco, Mele Renette e "Saltarei" croccanti (minimo 2 persone) € 15,00

Risotto with Apple in Prosecco cream sauce with crispy Shrimps (minimum 2 people)



Tortellini tipici di Valeggio in crema di Burro e Salvia € 14,00

Local Tortellini Filled with Selected Meat sautéed in Butter and Sage



Spaghetti selezione "Monograno Felicetti" spadellati all' Aglio, Olio extra vergine

d' Oliva, cornetto fresco su estratto di Ciliegino confit e tartare di Ricciola € 16,00

Spaghetti Felicetti in Garlic, Olive Oil and fresh chili pepper on tomato sauce and Amberjack fish tartare



Millefoglie di pasta gialla con Radicchio rosa, besciamella vegetale al profumo di Soave e

Mandorle tostate € 12,00

Lasagna with pink chicory, vegetable béchamel with Soave white wine and toasted Almonds



ristorante la Torre 22

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

Rolls di Branzino da lenza con cuore di Salicornia, su specchio di Finocchi e Vongole veraci € 20,00

Sea Bass Roll filled with Samphire (salted plant) on Fennel and Venus Clams



Filettino di Maiale in crosta di Mandorle, Pancetta a bassa temperatura e

Costina caramellata alla Soia con salsa Bernese e Patata al cartoccio € 20,00

Pork Tenderloin in Almond crust, Bacon, Soy caramelized Rib served with Béarnaise Sauce and Baked Potatoes



Filetto di Salmerino confit su Ceci aromatici e misticanza d' Agrumi freschi € 18,00

Brook Trout Fish fillet on aromatic chickpeas and fresh citrus



Aragostella al vapore con pinzimonio di Verdure alla Catalana e salsa Ponzu € 25,00

Steamed Lobster with Catalan Vegetables and Ponzu Sauce



Controfiletto di Manzo aromatizzato al Rosmarino con cubotti e purea di Zucca e

salsa al Balsamico invecchiato € 22,00

Beef Sirloin with Rosemary, Pumpkin Cubes and Cream, aged Balsamic sauce



Costata di Manzo alla griglia con cornetto di patate Steakhouse* € 21,00

*Rib-Eye Steak served with Steakhouse Potatoes**



*Nella preparazione della "Costata di Manzo" viene utilizzato il sale di Cervia (presidio Slow Food)

*We use "Salt from Cervia" a Slow Food product in the Rib-Eye Steak

French Toast di Pan Brioche con Ricotta di Pecora, Uovo pochè e piccola Bavarese al Caprino e

profumi del bosco € 15,00

French Toast with sheep ricotta cheese, poached Egg, goat cheese mousse and mixed berries



Selezione di Formaggi freschi e stagionati accompagnati da Mostarde e Miele € 16,00

Fresh and Matured Cheese Selection served with Honey and Candied Fruit syrups

