

ristorante la Torre 22

INFORMATIVA

Si avvisa la gentile clientela che nei menù qualche ingrediente potrebbe essere surgelato.

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 gli allergeni contenuti all'interno delle nostre preparazioni sono indicati in corrispondenza di ciascun piatto.

NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI TALI INGREDIENTI IN TUTTI I NOSTRI PIATTI.
PER QUALSIASI DUBBIO IN MERITO IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.

Please note: some products may be frozen - Informing you that there may be some allergens not indicated.
WE CAN NOT GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF TRACES OF THESE INGREDIENTS IN ALL OUR DISHES,
please let us know in advance

INSALATE – SALADS

INSALATONA SFIZIOSA: Insalata riccia, puntarelle, acciughe del Cantabrico, Agrumi e Mandorle

€ 14,00

DELICIOUS SALAD: Frisee Salad, String Lettuce, anchovies, citrus, almond



INSALATA INVERNO: petali di radicchio rosa e trevigiano tardivo, pere, noci, scaglie di parmigiano e aceto balsamico invecchiato 12 anni € 12,00

WINTER SALAD: pink and red chicory, pear, walnuts, shaved parmigiano, 12 year aged balsamic vinegar



ristorante
la Torre 22

ANTIPASTI – STARTERS

Bon Bon di spigola, ripieno con mirepoix d'ortaggi, marinato in salsa ceviche € 16,00

Sea Bass ball stuffed with vegetables and marinated in ceviche sauce



Cubotto di salmone marinato con tacos di riso sushi, alga wakame e sesamo con
essenza di cetrioli e ravanelli € 15,00

Marinated Salmon cube, rice tacos, wakame seaweed, sesame seeds, cucumber and red radish essence



Trilogia dal mare: carpaccio di spada affumicato in manto di canapè nero, mela e finocchio – piccolo
tataki di tonno in crosta di sesamo in marinata di zenzero e soia – cialda croccante d' Altamura con
acciuga del Cantabrico e ricciolo di burro alla cipollina € 18,00

*SEA TRILOGY: black bread stuffed with smoked Swordfish carpaccio, apple and fennel – Tuna tataki with sesame seeds
marinated in soy and ginger – Toasted bread with anchovies and butter curl with chives*



Sapori della nostra tradizione: Soppressa veneta con mini sfornato al Blu di capra, Lardo di montagna
con polenta dorata e giardiniera di verdurelle baby casereccia € 16,00

*Cold Cut Board: Local salami, small baked flan with goat blue cheese, lard and corn polenta with pickles
vegetables*



Mini burrata con ciritto arrostito e cipolla di tropea, cuore di carciofo in spuma di parmigiano,
lamella di tartufo e radicchio tardivo in carpione € 15,00

Small burrata cheese with roasted tomato and onion, artichoke with cheese froth, red chicory and truffle



ristorante la Torre 22

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Vellutata di cannellini con olio aromatizzato al rosmarino € 10,00

Beans cream soup with rosemary oil



Zuppetta dell'orto di stagione con crostone di pane al parmigiano € 10,00

Mixed Vegetables soup, Toasted crouton with parmigiano



Raviolo al nero ripieno alla patata viola con battuto di gambero rosso Mazara del Vallo € 18,00

Black ink Ravioli filled with violet potatoes served with chopped shrimp tartare



Spaghetti selezione "Monograno Felicetti" con alici, crema di finocchina, limone e tartare di tonno € 14,00

Spaghetti with anchovies, fennel cream, lemon and tuna tartare



Riso Carnaroli Aironi all' Amarone con coscette di quaglia croccanti e salvia fritta

(min. 2 persone) € 20,00

Risotto with Amarone red wine, quails thigh and fried sage (minimum 2 people)



Gnocchi di ricotta e cicoria con salsa al gorgonzola, pere arrostiti e foie gras in crosta di nocciole

€ 16,00

Gnocchi with ricotta cheese and chicory in gorgonzola sauce, roasted pear, foie gras with hazelnut



Cannellone alle melanzane e besciamella vegetale, con riduzione di pomodoro del Piennolo e

caviale d'olive liguri € 14,00

Cannelloni with eggplant and béchamel, tomato reduction, chopped olive



Tortellini tipici di Valeggio in crema di burro e salvia € 15,00

Local Tortellini filled with selected meat in melted butter and sage



ristorante la Torre 22

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

Polpa d' Astice al vapore con avocado, tropea, ciritto, puntarelle ed essenza d'olive nere € 22,00

Lobster pulp steamed, avocado, onion, tomato, string lettuce and black olive essence



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



Velo di seppia con farcia delicata di salmone scozzese in manto di seppia, verdure al vapore e cialdine di pane nero croccante € 18,00

Scottish salmon wrapped with squid layer, steamed vegetables and black bread crouton



Filettino di maiale in crosta di mandorle, costina marinata, essenza di sedano rapa e chips di patate € 20,00

Pork Tenderloin in Almond crust, marinated Rib, celery essence and potatoes chips



Petto d' anatra in salsa di vin Brulè, purè alle mele e zenzero ed indivia belga arrostita € 21,00

Duck breast in vin brulè sauce, apple and ginger cream, roasted endive



Costata di Manzo alla griglia con cornetto di patate Steakhouse * € 22,00

*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*

Uovo in camicia su pane di Matera con cicoria spadellata all'aglio, crema al parmigiano e tartufo nero

€ 15,00

Boiled egg on toasted bread, sautéed chicory in garlic, parmigiano cream and black truffle



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



ristorante la Torre 22

DESSERT

Creatività dello Chef (min 2 persone) Servito con un Calice di Vino Passito € 9,00 per persona

Sweet Chef Selection (min 2 persons) Served with a glass of sweet wine € 9,00 per person

Bavarese al cioccolato bianco, cuore di lampone e gelato allo yuzu € 8,00

White chocolate bavaroise cream filled with raspberry sauce and yuzu (citrus) ice cream



Pera cotta, sbrisolona di frutta secca, gelato all'Amarone e frolline al burro € 8,00

Cooked Pear, biscuit almond and dried fruit, Amarone wine ice cream and butter biscuit



Mousse al cioccolato Valrhona Caramèlia, liquerizia e biscotto sacher € 8,00

Dark chocolate mousse, licorice and sacher biscuit



Spuma cremosa al miele di castagno, mascarpone, ciliegie candite e biscotto alle mandorle € 8,00

Honey mousse, mascarpone cream, candied cherry and almond biscuit



Selezione di Sorbetti al cucchiaino di nostra produzione € 7,00

Homemade Sorbet Selection

ristorante
la Torre 22

VINI DA DESSERT

Al Calice

RECIOTO VALPOLICELLA VALPANTENA Docg Bertani 6.00	13% vol. Veneto	€
MOSCATO VENETO Igt Maculan "Dindarello" 6.00	11,5% vol. Veneto	€

Bottiglie

MERLOT PASSITO Igt Annafrancesca 375 ml 20.00	14% vol. Veneto	€
RECIOTO VALPOLICELLA VALPANTENA Docg 500 ml Bertani 2012 26.00	13% vol. Veneto	€
MOSCATO VENETO Igt 375 ml Maculan "Dindarello" 19.00	11,5% vol. Veneto	€
MOSCATO D'ASTI Docg 750 ml Mustella 2015 18.00	5,5% vol. Piemonte	€