

Menù disponibile solo a cena

ristorante
la Torre 22

INSALATE

POKE BOWL BRANZINO

€ 15

Riso nero, cappuccio bianco e viola, fagioli Edamame ,cetrioli, avocado, sashimi di branzino in salsa teriyaki

INSALATA SFIZIOSA

€ 12

Misticanza di insalata riccia, rucola, spinacino con sottilissima di ravanello, pomodoro cuor di bue, feta Greca, olive di Cerignola nere e riduzione al balsamico (Vegetariano)

INSALATA VEGANA

€ 12

Cannellini lessati, cuori di carciofi, pomodori secchi e spinacino fresco all'olio e limone (Vegano)



ANTIPASTI

Baccalà dissalato alla mediterranea con ciliegino, sminuzzata d'acciughe di Cetara, olive liguri e chips di patate dolci € 12

Rolls di pasta Filo con spuma di melanzana, caviale d'olive nere, burratina e sorbetto salato al basilico (Vegetariano) € 10

Selezione di salumi e formaggi "Corrado Benedetti": lombo affinato al vino Amarone "Bacchus", salame dolce dello Schioppo, crostone d'Altamura con lardo Pestà, formaggio affinato alle ciliegie "Nascondino", formaggio affinato alle pere ed erborinato ai frutti rossi con liquore di arancia "Bosco Reale" € 12

Sandwich con pane ai fiocchi di patate, cotechino e salsa verde accompagnato da mostarda di mele cotogne € 9



PRIMI PIATTI

Ravioli al nero ripieni di patate e stoccafisso, con sughetto di datterino, pinoli, prezzemolo e dressing all' olio evo e olive € 16

Bucatini di zuccina saltati al ragù di tofu, pomodorini confit, terra di olive nere, profumo di menta e agrumi (Vegano & Vegetariano) € 12

Risotto all' Amarone con coscette di quaglia arrostate e salvia fritta (min 2 persone) € 16

Tortellini tipici di Valeggio al burro fuso e salvia € 15

Minestra di pasta e fagioli con ortaggi e croste di Grana Padano (Vegetariano) € 9



SECONDI PIATTI

Polpo a bassa temperatura su purè di patate con maionese al pomodoro arrostito e sfere di patè d'olive € 17

Uovo in camicia su pane di Matera con cicoria spadellata all'aglio, crema al parmigiano e tartufo nero (vegetariano) € 12

Costata di manzo italiano accompagnata da patate steakhouse € 22

Petto d'anatra in salsa di vin brulè con purea di sedano Verona e indivia arrostita € 18



ristorante
la Torre 22

DESSERT

Savarin alla mousse di cioccolato bianco con glassatura al passionfruit e nuvola al mojito € 8

Cubo morbido al cioccolato fondente con cuore d' albicocca, biscotto sacher € 8

Selezione di sorbetti al cucchiaio di nostra produzione (Vegano) € 8

Crema frita con gelato agli agrumi e bouquet di frutta fresca € 8

