



Marco, con la passione per il vino, ed Oleg, amante della cucina.

L'unione di questa grande amicizia e di queste due passioni,
danno vita al sogno di due giovani ragazzi:

Benvenuti all'Osteria La Torre.

Osteria La Torre
RESTAURANT & WINERY

 [osteria.latorrelovere](https://www.instagram.com/osteria.latorrelovere)

Antipasti

  **Acciughe del Cantabrico** € 25,00

Servito con burrata e crostini

Cantabrian anchovies , served with burrata and crostini.

La nostra Battuta al coltello di filetto di “Manzo” mantecata con tuorlo d’uovo, acciughe e capperi. € 18,00

Our Hand-chopped "Manzo" fillet tartare blended with egg yolk, anchovies and capers.

 **Polpette di carne in pomodoro San Marzano** € 15,00

Servite con pane Pugliese croccante

Meatballs in San Marzano tomato sauce (served with crispy Pugliese bread).

 **Patata confit al tartufo** € 18,00

Ripiena di formaggio Camembert

Truffle confit potato (stuffed with Camembert cheese).

Zuppa di cipolle. € 12,00

Onion soup.

  **Tartare di Orata** € 16,00

Servita con crema al lampone, uova di salmone e vinaigrette

Sea bream tartare (served with raspberry cream, salmon roe, and vinaigrette).

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo eventuali intolleranze o allergie, e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts, dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Please inform your server of any intolerances or allergies, and/or consult the list of ingredients used in the preparation of the menu dishes and desserts, where allergens are also described as required by EU Reg. No. 1169/2011.

Primi Piatti

-   **Gnocco di polenta al brasato** € 18,00
Brasato di manzo e pecorino stagionato
Polenta gnocchi with braised beef (braised beef and aged pecorino)
-   **Il nostro casoncello Homemade.** € 15,00
Our homemade casoncello..
-   **La nostra lasagna di carne Homemade.** € 18,00
Our homemade meat lasagna.
-   **Risotto al Franciacorta (min. 2 persone)** € 20,00
Con persico di lago e riduzione al prezzemolo p.p.
Franciacorta risotto - min. 2 people (with lake perch and parsley reduction).
-   **Spaghettone Aglio, Olio e Peperoncino** € 16,00
Con crema di vongole e vongole fresche
Spaghettone Aglio, Olio e Peperoncino (with clam cream and fresh clams).
-  **Pasta e fagioli** € 15,00
Pasta and beans.

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo eventuali intolleranze o allergie, e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts, dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Please inform your server of any intolerances or allergies, and/or consult the list of ingredients used in the preparation of the menu dishes and desserts, where allergens are also described as required by EU Reg. No. 1169/2011.

Secondi Piatti



La nostra Orecchia di Elefante

Servita con patate al forno, consigliata per due persone

Our Orecchia di Elefante (served with roasted potatoes, recommended for two people)

€ 38,00



Guancia La Torre

Guancia di manzo brasata al vino rosso con crema di patate

La Torre cheek (beef cheek braised in red wine with potato cream).

€ 25,00



Filetto di manzetta Prussiana

Cotto in burro e aromi, servito con patate al forno

Prussian beef fillet (cooked in butter and herbs, served with roasted potatoes).

€ 30,00



Costolette di agnello Scottadito

Servite con polenta morbida

Lamb chops Scottadito (served with soft polenta).

€ 25,00



Salmerino gratinato al forno

Servito con purè di patate e pesto di pomodoro confit

Oven-baked char (served with mashed potatoes and confit tomato pesto).

€ 18,00



Polpo

Tentacoli di polpo su crema di peperone dolce e romanesco

Octopus (octopus tentacles on a sweet pepper and romanesco cream)

€ 20,00

Il nostro Menù Degustazione



5 portate a discrezione dello Chef - menù valido per tutto il tavolo

Our Tasting Menu - 5 courses at the Chef's discretion - menu valid for the entire table.

€ 60,00
p.p.

Abbinamento vini per ogni portata

Wine pairing for each course.

€ 30,00
p.p.

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo eventuali intolleranze o allergie, e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts, dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Please inform your server of any intolerances or allergies, and/or consult the list of ingredients used in the preparation of the menu dishes and desserts, where allergens are also described as required by EU Reg. No. 1169/2011.

Dessert



Cheesecake alla Nutella

Nutella cheesecake.

€ 6,00

Carpaccio di ananas marinato

Marinated pineapple carpaccio.

€ 6,00



Gelato by Gelatami

gusti in base alla disponibilità

Ice-cream by Gelatami - flavors based on availability.

€ 6,00



Tiramisù al bicchiere

Tiramisù in a glass.

€ 6,00



Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo eventuali intolleranze o allergie, e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts, dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Please inform your server of any intolerances or allergies, and/or consult the list of ingredients used in the preparation of the menu dishes and desserts, where allergens are also described as required by EU Reg. No. 1169/2011.