



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.