

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



Gazpacho Andaluso

€ 18,00

Crema di pomodoro fredda servita con tegola di sfoglia e gambero rosso di Mazara del Vallo

Andalusian Gazpacho: cold tomato cream served with puff pastry tile and red Mazara del Vallo shrimp.



Carciofo ripieno

€ 12,00

Carciofo al forno ripieno di crema di carciofo e formaggio

Stuffed Artichoke: baked artichoke filled with artichoke cream and cheese.

Salmone marinato alla barbabietola

€ 15,00

Servito con crème fraîche e olio al basilico

Beetroot-marinated salmon, served with crème fraîche and basil oil.

Carpaccio al coltello di filetto di manzo

€ 20,00

Condito con olio e sale Maldon

Knife-cut beef fillet carpaccio seasoned with olive oil and Maldon salt.

Tonno Tonnato

€ 20,00


Tartare di tonno al coltello con la sua salsa tonnata

Tonnato Tuna: knife-cut tuna tartare with its tuna sauce.

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

  **Casoncelli alla bergamasca** € 15,00

Raviolo ripieno di carne condito con burro fuso, pancetta e salvia

Bergamo-style Casoncelli: ravioli filled with meat, dressed with melted butter, pancetta, and sage.

  **Lasagna al ragù d'anatra** € 18,00

salsa verde e riduzione al parmigiano

Duck ragù lasagna, green sauce, and Parmesan reduction.

 **Risotto "Carnaroli"** € 22,00/p.p.

Bisque di Gamberi ed il suo gambero crudo (min. 2 persone)

"Carnaroli" risotto with shrimp bisque and its raw shrimp (serves a minimum of 2 people).

   **Pacchero al Ragù di Mare** € 20,00

Crema di mandorle, scorza di limone e pecorino

Paccheri with seafood ragù, almond cream, lemon zest, and pecorino cheese.

  **Gnocco di patate** € 18,00

Mantecato con pomodoro, 'nduja, olive e burrata

Potato gnocco topped with tomato, 'nduja, olives, and burrata.



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

-  **Filetto di Manzo (200gr)** € 28,00
Flambato al burro e aromi, servito con patate al forno
Beef Fillet 200g flambéed with butter and herbs, served with roasted potatoes.
-   **Guancia La Torre** € 22,00
Cotta 4 ore nel vino rosso con crema di patate
"Guancia La Torre," meat cooked for 4 hours in red wine, served with mashed potatoes.
-   **La nostra Orecchia di Elefante** € 35,00
Cotolettona con osso di vitello (consigliata per 2 persone)
Our "Elephant's Ear": veal cutlet with bone (recommended for 2 people).
- Pancia di maiale al forno** € 18,00
Spinaci e mele caramellate
Roast pork belly, spinach, and caramelized apples.
-  **Sgombro con salsa al sedano rapa** € 18,00
Servito con cavolfiore arrostito.
Mackerel with celeriac sauce, served with roasted cauliflower..
-   **Fish and Chips** € 16,00
Persico fritto del nostro Lago di Iseo
Fish and Chips: "Persico" from Lake Iseo

Il nostro Menù Degustazione

-   **5 portate a discrezione dello Chef** € 60,00
Menù valido per tutto il tavolo
Our Tasting Menu - 5 courses at the Chef's discretion - menu valid for the entire table. p.p.
- Abbinamento vini per ogni portata** € 30,00
Wine pairing for each course. 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 al caramello salato** € 6,00
Salted caramel cheesecake.
-   **Torta Lemon Curd** € 6,00
Frolla con crema al limone
Lemon Curd Tart, shortcrust pastry with lemon cream.
-  **Il nostro gelato Vaniglia e Pistacchio** € 6,00
Servito con piccole guarnizioni
Our Vanilla and Pistachio Gelato, served with small garnishes.
-   **Tiramisù al bicchiere** € 6,00
Tiramisù in a glass.
-  **Selezione di quattro formaggi con marmellate** € 18,00
Selection of four cheeses with jams.

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.