



Osteria la Torre

il nostro menù

our menu

ANTIPASTI / Starters

- CARNE A CUBETTO, RADICI E NOCCIOLE**
Knife-beaten meat, roots and hazelnuts €15,00
- VITELLO TONNATO**
Veal with tuna sauce €15,00
- BACCALÀ E CARCIOFI**
Cod and artichokes €15,00
- UOVO, ASPARAGI E FONDUTA**
Egg, asparagus and fondue €14,00
- SPIEDO DI CHIOCCIOLE, LATTUGA E 'NDUJA**
Spit-roasted snails, lettuce and 'nduja €18,00

PRIMI / First courses

- TAJARIN AL TUORLO CON RAGÙ DI SALSICCIA DI CHERASCO**
Tajarin with Cherasco sausage ragù €15,00
- AGNOLOTTI DEL PLIN AL FONDO BRUNO**
Plin ravioli with brown stock €15,00
- GNOCCHI DI PANE, CHIOCCIOLE E CARCIOFI**
Bread gnocchi, snails and artichokes €16,00
- TORTELLI DI CINGHIALE PERE E FOIE GRAS**
Wild boar tortelli with pears and foie gras €16,00
- RISOTTO ALLO ZAFFERANO E RAGÙ DI CODA DI VITELLO**
Saffron risotto and veal tail ragù €15,00

VIENI A TROVARCI ANCHE SU FACEBOOK E INSTAGRAM!
Come visit us on Facebook and Instagram!

SECONDI / Main courses

- SCAMONE IN GRISSINOPOLI**
Veal rump breaded in breadsticks €18,00
- QUAGLIA RIPIENA, MARSALA E AMARETTI**
Stuffed quail, marsala and amaretto biscuit €18,00
- AGNELLO E CIME DI RAPA**
Lamb and turnip tops €18,00
- FINANZIERA**
Traditional chicken and veal offal recipe .. €18,00
- ZUPPETTA DI CHIOCCIOLE E COSTINE VERDI**
Snails and green beets soup €18,00

TUTTI I SECONDI SONO SERVITI CON CONTORNO DI STAGIONE.
Main courses are served with seasonal vegetables.

VINO / Wine

SCANNERIZZATE IL QR CODE PER SCOPRIRE LA NOSTRA CARTA DEL VINO
Scan the QR Code to discover our wine list



- COPERTO / Service** €3,00
- CAFFÈ / Coffee** €2,00

IL PANE, I GRISSINI E LE FOCACCE SONO PREPARATI OGNI GIORNO CON LIEVITO MADRE E FARINE SELEZIONATE DEL TERRITORIO. LA PASTA È FATTA IN CASA SECONDO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE E UOVA D'ALLEVAMENTO BIOLOGICHE.

Bread, breadsticks, pasta and focaccia are home made with organic flours, sourdough and organic farm eggs.

VI INVITIAMO A SEGNALARE ALLERGIE E INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA: SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARVI NEL MIGLIORE DEI MODI.
Please report allergies and intolerances to the staff. We are prepared to advise you in the best way we can.

Osteria la Torre

i formaggi e i dolci

cheese & desserts

FORMAGGI AL CARRELLO 6 PEZZI

Cheese selection 6 pieces

€15,00

BUNET ALL'AMARETTO

Chocolate and amaretto biscuit pudding

€8,00

TARTE TATIN DI MELE E GELATO AL CARMELLO

Apple tarte tatin with caramel ice cream

€8,00

YOGURT ARANCIA E MANDARINO

Orange and tangerine yogurt

€8,00

TORTA DI NOCCIOLE E ZABAGLIONE AL MARSALA

Hazelnut and marsala zabaglione cake

€8,00

GELATO AL CAFFÈ CORRETTO

Spike coffee ice cream

€8,00

COPERTO / Service

€3,00

CAFFÈ / Coffee

€2,00

ACQUA / Water

€2,00