



MENU' a' la CARTE

HOTEL
LA TORRE



ANTIPASTI/STARTERS/VORSPEISEN

Selezione di salumi

Cold cuts selection

Gemischter Aufschnitt

€ 13,00

Selezione di formaggi con mostarda

Cheese selection served with mustard

Käse-Auswahl mit Mustard

€ 12,00

Sfilacci di puledro con rucola

Thinly sliced colt with rucola

Streit des Colts mit Rucola

€ 8,00

Carpaccio di carne salada con finocchio e arancio

Carpaccio of beef with fennel and orange

Gesalzenes Fleisch Carpaccio mit Fenchel und Orange

€ 10,00

Torta di ricotta e zucchine

Ricotta cheese and courgette flan

Ricottakäse und Zucchini Flan

€ 7,00



PRIMI/FIRST COURSES/ERSTE TELLER

Tagliolini con ragù di cinghiale

Noodles with wild boar ragù
Nudeln mit Eberschweinragout

€ 10,00

Gnocchi all'anatra

Potato dumplings with duck sauce
Kartoffel Klöße mit Entensoße

€ 9,00

Casunziei con patate e spinaci al burro e ricotta affumicata

Potato and spinach ravioli served with butter and smoked cottage cheese
Casunziei mit Kartoffeln und Spinat auf Butter und Räucher-Quark

€ 9,00

Gnocchi viola con gorgonzola e brie

Violet potato dumplings with gorgonzola and brie
Violette Kartoffel Klöße mit Gorgonzola und Brie

€ 10,00

Canederli con pastin in brodo

Sausage dumplings in broth
Speckknödel in der Fleischbrühe

€ 7,00



HOTEL
LA TORRE

SECONDI/MAIN DISHES/HAUPTGERICHTE

Brasato di cervo con polenta

Braised venison with polenta

Geschmortes Wildbret mit Polenta

€ 15,00

Tagliata di manzo con rucola e grana

Entrecote of beef with rucola and parmesan

Tagliata vom Entrecote mit Rucola und Parmesan

€ 17,00

Petto d'anatra al balsamico con fagiolini

Duck breast in balsamic vinegar with French beans

Entebrust mit Balsamessig und Zuckerschoten mit grünen Bohnen

€ 18,00

Tomino con asparagi al vapore

Tomino cheese with steamed asparagus

Tomino mit gedämpftem Spargel

€ 10,00

Paillard di vitello ai ferri con patate fritte

Grilled veal paillard with french fries

Gegrilltes Kalbs-Paillard mit Pommes frites

€ 12,00



HOTEL
LA TORRE

DESSERT

Strudel di mele con crema inglese

Apple strudel with English cream

Apfelstrudel mit Englischer Creme

€ 5,00

Tiramisù di Pino

Pino's Tiramisù

Tiramisù von Pino

€ 5,00

Torta al cioccolato

Chocolate cake

Schokoladenkuchen

€ 4,50

Panna cotta alle castagne

Panna cotta with chestnuts

Gekochte Kastanien-Sahne

€ 6,00

Semifreddo di cassata siciliana

Semifreddo with chocolate and candied fruit

Semifreddo Nachtisch mit Ricotta Käse, Schokolade und überzuckerte Frucht

€ 3,50

PROPOSTE DI MARE

ANTIPASTI/STARTERS/VORSPEISEN

Nizzarda di gamberi con rucola, limone e scaglie di grana

Nicoise salad with shrimps, rucola, lemon and parmesan shavings

Nizzasalat mit Garnelen, Rucola, Zitrone und Parmesan-Skalen

€ 14,00

Selezione di affumicati: Tonno spada e salmone

Smoked fish selection: sword fish and salmon

Geräucherter Fisch: Thunfisch und Lachs

€ 16,00

Spiedino di tonno con verdure alla julienne

Skewer of tuna with vegetables à la julienne

Thunfischspieß mit Gemüse-Julienne

€ 12,00

PRIMI/FIRST COURSES/ERSTE TELLER

Tagliatelle con Bottarga di Muggine (caviale di cefalo)

Noodles with bottarga di muggine (grey mullet caviar)

Nudeln mit Bottarga Di Muggine (Kaviar der grauen Meeräsche)

€ 10,00

Farfalle al salmone

Butterfly pasta with salmon

Schmetterlinge (kleine Nudeln) mit Lachs

€ 12,00

Risotto con punte di asparagi e polpa di granchio

Risotto with asparagus and crab meat

Risotto mit Spargel und Krabbenfleisch

€ 12,00

SECONDI/MAIN DISHES/HAUPTGERICHTE

Tagliata di tonno al pistacchio con misticanza

Tuna steak with pistachio and salad

Tagliata von Thunfisch mit Pistazien und Salat

€ 18,00

Trota con purè di patate

Trout with mashed potatoes

Bach-Forelle mit Kartoffelpüree

€ 11,00