



# 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, CARDI E FONDUTA**  
*Egg, thistle 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 CAMELLO

*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