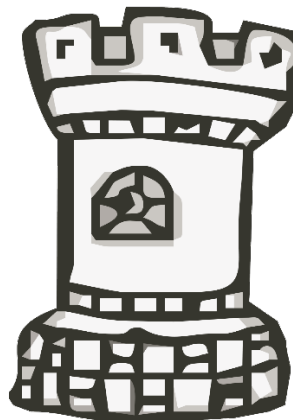


LA TORRE



dal 1980

Ecco a voi le nostre proposte di menù. A vostro piacimento potrete variare tutte le pietanze in base ai vostri gusti. Il prezzo del menu è definito per persona e comprende il costo di acqua, vino e caffè. Vi proponiamo menù da noi creati e nelle pagine finali troverete la lista completa dei piatti e dei dolci da poter combinare a vostro piacimento.

Vi è la possibilità del “menù bimbi” da concordare a partire da 15€

Menu da 27 €

Primi piatti

Foiade fatte in casa al ragù di cinghiale

Risotto carnaroli con tartufo di Bracca e branzi

Secondi piatti

Tagliata di Fassona rucola e grana

Bocconcini di capriolo in bianco

Contorno

Patatine fritte

Polenta taragna

caffè

Menù da 30 €

Antipasto di benvenuto

(assaggio di prodotti tipici)

Primi piatti

Foiade fatte in casa con funghi porcini

Risotto con taleggio e radicchio rosso

Secondi piatti

Tagliata di manzo Angus Australia

Filettino di maiale al pepe verde

Contorno

Patatine fritte

Polenta taragna

Caffè

Menu da 35 €

Antipasto della casa con salumi e
polentina con funghi porcini

Primi piatti

Risotto carnaroli con bitto e mirtili

Foiade fatte in casa con funghi porcini

Secondi piatti

Costatine di patanegra

Brasato di manzo brasato

Contorno

Polenta bergamasca e taragna

Caffè

Antipasto del contadino con salumi e
formaggi a Km0

Primi piatti

Casoncelli alla bergamasca Km0

Risotto mele e strachitunt Km0

Secondi piatti

Tagliata di manzo Scottona rucola e grana

Bocconcini di cinghiale

Contorno

Polenta taragna

Patatine fritte

Caffè

Menù da 40 €

Antipasto mare e monti

Primi piatti

Ravioli di castagne alla crema di funghi

Risotto ai frutti di mare

Secondi piatti

Spiedino di spada con pancetta e alloro

Sorbetto al limone

Tagliata di manzo rucola e grana con patatine

Caffè

i nostri ravioli:

Casoncelli alla bergamasca

Panzerotti ai funghi con burro e salvia

Ravioli alle noci con burro e salvia

Ravioli di castagne con crema di porcini

Ravioli di castagne con fonduta di taleggio

Lista piatti

Primi piatti

I nostri risotti:

-Risotto bitto e mirtilli

-risotto al radicchio e taleggio

-Risotto branzi e asparagiu

-risotto con funghi porcini

-risotto con scamorza e speck

- risotto tartufo e Branzi

- risotto mele e strachitunt

Le nostre paste fresche:

Foiade al ragù di cinghiale

Foiade panna e porcini

Foiade panna e speck

Tagliolini al radicchio con crema di taleggio

Tagliolini all'uovo con tartufo di bracca

Tagliolini alle erbe con crema di zafferano e salsiccia

Tagliolini di castagne con panna e porcini

I nostri gnocchi:

gnocchi di patate alle ortiche

gnocchi di patate allo zola

gnocchi di patate zola e noci

Il nostro mare:

Garganelli ai frutti di mare

risotto del pescatore

Gnocchi al profumo di mare

*pesce/prodotto surgelato

Griglia :

- Tagliata di manzo Fassona
- Tagliata di manzo Irlanda
- Tagliata di cavallo
- Tagliata di cervo
- Grigliata di carne (da concordare)
- Filetti di maiale al pepe verde
- Piccatine di patanegra
- Costatine scalzate d'agnello

In umido :

- Bocconcini di cinghiale
- Bocconcini di capriolo in bianco
- Brasato di manzo
- Stufato d'asino
-

Lista piatti

Secondi piatti

Arrosti :

- Arrosto di vitello
- Arista al latte
- Arrosto di cervo alla montanara

Pesce :

- Grigliatina di pesce
- Tonno in crosta
- Branzino al cartoccio
- Orata alle erbe fini
- Gamberoni grigliati

Torte:

- Torta chantilly
- Torta millefoglie
- Torta cioccolato
- Torta mimosa
- Crostata di frutta
- Sant'Honoré
- Torta diplomatica

...

... e tante altre ancora
grazie alla collaborazione della



Pasticceria
Ruffoni