

LE NOSTRE PROPOSTE



IN QUESTA PAGINA,
OFFRIAMO UNA SELEZIONE DI PRODOTTI STAGIONALI
SCELTI PER GARANTIRE VARIETÀ.

P R I M I P I A T T I

RISOTTO CON PESTO DI BASILICO E RICOTTA € 12

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CERVO € 12

S E C O N D I P I A T T I

TRIS ESOTICO - € 50

ZEBRA - CANGURO - CERVO

PORZIONE DA 600GR

CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

TARTARE DI CERVO - 22€

CON UOVO, SCAGLIE DI BITTO, CETRIOLI
200GR

TAGLIATA DI CERVO € 22

SERVITA CON INSALATA E POMODORINI

F I N E P A S T O

I GIOIELLI DELLA TORRE - 20€

BITTO MONTE AVARO 2023

MINADUR DI DOSSENA

FORMAI DE MUT BLU MONTE AVARO 2024

CAPRA 24 MESI

CON MARMELLATE E MIELE

PER QUALSIASI DOMANDA SI PREGA DI RIVOLGERSI AL
NOSTRO PERSONALE DI SALA, CHE SARÀ LIETO DI SODDISFARE
AL MEGLIO LE VOSTRE ESIGENZE.

Il Ristorante La Torre è, prima di tutto, una storia di famiglia.

Una storia che nasce nel 1980, tra profumi di cucina e il desiderio di accogliere chiunque varcasse la nostra porta come si accoglie un ospite di casa.

Da allora sono passati molti anni, e oggi siamo arrivati alla terza generazione: ognuno ha lasciato il proprio segno, custodendo la tradizione e aggiungendo nuove sfumature.

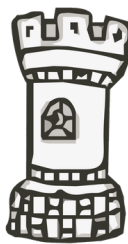
La nostra cucina continua a parlare la lingua del territorio: la tradizione bergamasca, la pasta fresca lavorata a mano, la polenta che cuoce lentamente come si faceva una volta.

Ma racconta anche la nostra curiosità e la nostra voglia di scoprire: negli anni abbiamo imparato a conoscere, selezionare e proporre carni alla griglia provenienti non solo dall'Italia, ma anche da realtà lontane che ci hanno affascinati per qualità e carattere.

Questa carta vuole accompagnarvi in un viaggio fatto di ingredienti, ricordi e passioni che ci hanno portati fin qui.

Perché ogni piatto, per noi, è un frammento di storia che scegliamo di condividere con voi.

LA TORRE



dal 1980

Antipasti

Antipasto della Torre - 10€

selezione di salumi e affettati con formaggi

Antipasto del Cacciatore - 12€

salame, prosciutto e carpaccio di cervo - salame e prosciutto di cinghiale -
petto d'anatra - rosti di patate con formaggio *

Antipasto in Compagnia

6 € a persona- minimo 4 persone

selezioni di salumi e affettati con formaggi

Taglierino di formaggi con marmellate - 10€

Coperto 2.00€

Primi Piatt

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA * €12
serviti con grana e burro fuso con pancetta e salvia

RAVIOLI DELLA TORRE CON RIPIENO DI SELVAGGINA €12

FOIADE CON PANNA E FUNGHI PORCINI * €12

FOIADE CON RAGÙ DI CINGHIALE* €10

PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE €12

RISOTTO CON BITTO E MIRTILLI * €12

RISOTTO CON PESTO DI BASILICO E RICOTTA € 12

Le Nostre Selezioni

Fassona Piemontese - 5.5€ all'etto

carne con contenuto di grasso estremamente basso, carne che risulta molto tenere e dal sapore gustoso e sapido

Sashi Finlandia - 6€ all'etto

scottona giovane, con grasso bianco dalla grana piuttosto fine. colore della carne rosso rubino.

Black Angus Gran Bretagna - 6€ all'etto

marezzatura della carne e le sottili venature di grasso rendono la carne morbida e delicata dal colore rosso intenso.

Bue Nero -

Fiorentina 6,50€ all'etto

Costata 4,50€ all'etto

fibre sottilissime che rendono la carne tenerissima. Dal sapore intenso, profumato e deciso.

Tagli selezionati : **Costate e Fiorentine.**

Per le disponibilità chiedere al personale di sala

Le Nostre Tagliate

ANGUS AUSTRALIA - 20€
servita con rucola e grana.

PURA FASSONA PIEMONTESE - 20€
servita con rucola e grana.

IRLANDA - 20€
servita con rucola e grana.

PATANEGRA* - 22€
servita con insalata e pomodorini

Le Nostre Porri

TRIS ITALIA - 30€
Marchigiana, Chianina, Romagnola

TRIS ESOTICO - € 50
zebra - canguro - cervo
porzione da 600gr
consigliato per 2 persone

Grigliata di Carne - 20€
manzo, patanegra*, costatina di cinghiale*, formaggio locale

Grigliata Classica - 18€
spiedino, cotechino, filettino di maiale, formaggio locale

Le Nostre Carni In Umido

BOCCONCINI DI CINGHIALE - 17€
CON POLENTA

BRASATO DI MANZO FASSONA - 17€
CON POLENTA

BOCCONCINI DI CERVO AI FRUTTI DI BOSCO - 17€
CON POLENTA

CON POLENTA TARAGNA +3€

I Nostri Secondi Classici

FILETTO DI MANZO - 25€
peso circa 300gr

FILETTINO DI MAIALE AI FUNGHI PORCINI* - 15€

POLENTA TARAGNA E FUNGHI PORCINI* - 15€

TARTARE DI MANZO - €20
servita con capperi, cipolla, acciuga e uovo - 200gr

TARTARE DI CERVO - 22€
con uovo, scaglie di bitto, cetrioli - 200gr

FORMAGGIO ALLA PIASTRA - 12€

GRAN TAGLIERE DI FORMAGGI CON MARMELLATE - 15€

I GIOIELLI DELLA TORRE - 20€
Bitto Monte Avaro 2023-Minadur di Dossena
Formai de Mut Blu Monte Avaro 2024-Capra 24 mesi
con marmellate e miele

I Nostri Contorni

POLENTA BERGAMASCA-3€

POLENTA TARAGNA-6€

VERDURE GRIGLIATE-4€

FUNGHI PORCINI*-7€

PATATINE FRITTE*-4€

PATATE ALLO SPECK*-4€

INSALATA MISTA-4€

Per Più Piccoli

PRIMI PIATTI € 6

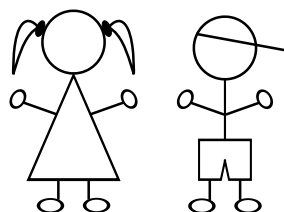
PASTA AL POMODORO

PASTA AL PESTO

SECONDI PIATTI € 10

COTOLETTA E PATATINE *

WUSTER E PATATINE*



Bibite

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 1 L 2,00€
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 50 CL 1,00€
ACQUA SAN PELLEGRINO - PANNA 75 CL 3,50 €
COCA COLA 1L 4,50 €
LATTINA 33cl 2,50€
SPRITZ 6,00 €

BIRRA PICCOLA

bionda 3,5 € / rossa 4,50

BIRRA MEDIA

bionda 5€ / rossa 6,50 € / analcolica 33cl 4,5€

1/4l VINO 5 €

rosso, bianco fermo, bianco frizzante

1/2l VINO 10 €

rosso, bianco fermo, bianco frizzante

1l VINO 18 €

rosso, bianco fermo, bianco frizzante



Per qualsiasi domanda e/o dubbio o allergie rivolgersi al personale di sala.

*Prodotto surgelato all'origine
