

LA TORRE



dal 1980

QUELLO CHE OGGI È CONOSCIUTO COME "LA TORRE" NASCE DA UN'IDEA DI ADA E ALDO CHE, NEL 1980, DECISERO DI APRIRE UNA PIZZERIA PER OFFRIRE UN SERVIZIO SIA AGLI ABITANTI DEL PAESE, SIA A CHI LO FREQUENTAVA SOLO DURANTE LA BELLA STAGIONE.

NEL 2008, IRINA E FAUSTO AVVIARONO LA LORO COLLABORAZIONE. NEGLI ANNI SUCCESSIVI SEGUIRONO LAVORI DI RESTAURO DEI LOCALI, SIA ALL'INTERNO CHE ALL'ESTERNO, E L'INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI NEL MENÙ PER SODDISFARE I GUSTI DEI CLIENTI.

ATTUALMENTE, IL RISTORANTE DISPONE DI TRE SALE E DI UNA TERRAZZA CON VISTA SUL CANTO ALTO.

LA FAMIGLIA, ORA ALLARGATA, LAVORA OGNI GIORNO DELL'ANNO PER ADATTARSI AI CAMBIAMENTI DI GUSTO E NECESSITÀ, SUPPORTATA DAI COLLABORATORI, CHE RAPPRESENTANO UNA RISORSA UMANA E PROFESSIONALE FONDAMENTALE PER IL SUCCESSO DE "LA TORRE".

CI SONO MOLTI PROGETTI FUTURI IN CANTIERE; PER CUI INVITIAMO COLORO CHE SONO INTERESSATI A RIMANERE AGGIORNATI, VISITARE IL NOSTRO LOCALE E LASCIARE UN FEEDBACK SULLE NOSTRE PIATTAFORME SOCIAL.

LAVORIAMO CON E PER VOI, E VI RINGRAZIAMO PER LA FIDUCIA POSTA.

LA TORRE

VITALI IRINA

GRITTI FAUSTO

LA TORRE



dal 1980

---

COPERTO 2.00€

A N T I P A S T I

**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€**

LA TORRE



dal 1980

---

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

€ 10

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA \*

serviti con grana e burro fuso con pancetta e salvia

FOIADE CON PANNA E FUNGHI PORCINI \*

FOIADE CON RAGÙ DI CINGHIALE \*

PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI \*

RISOTTO CON BITTO E MIRTILLI \*

LA TORRE



dal 1980

## I NOSTRI TAGLI

**FIorentina di Pura Fassona Piemontese - 5,50€ /H**

chiedere i pesi al personale di sala

**FIorentina di Bue Nero - 6€/H**

chiedere i pesi al personale di sala

**COSTATA di Pura Fassona Piemontese - 4,50€/H**

peso circa 600 g/ 1 kg

**FILETTO di MANZO - 25€**

peso circa 300gr



## LE NOSTRE GRIGLIATE

**GRIGLIATA CLASSICA - 16€**

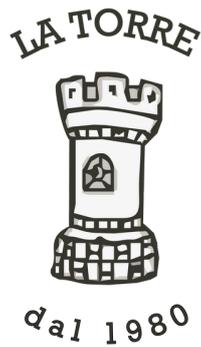
spiedino, cotechino, filettino di maiale, formaggio locale

**GRAN GRIGLIATA DEL FAUSTO - 25€ A PERSONA**

Minimo 2 persone

misto delle nostre carni con formaggio locale

manzo, patanegra\*, cavallo, costatine di cinghiale\*, filettino di maiale



## LE NOSTRE TORRI

### TRIS ITALIANA-30€

CHIANINA

Carne tenera e saporita nonostante il basso contenuto di grasso. Una carne che grazie ai lunghi tempi di frollatura sviluppa una sapidità naturale e delicata.

ROMAGNOLA

Particolare per la sua fine venatura ed il colore rosso intenso.

La Romagnola è una razza pregiata dal sapore deciso.

MARCHIGIANA

Caratterizzata da sottili venature di grasso che la rendono saporita, morbida e naturalmente sapida. Risulta una carne sana, dall'elevato contenuto di proteine.

### TRIS ESTERO-30€

WAGYULEM

Tipo Kobe. La sua attenzione nella nutrizione fa sì che si abbia una perfetta marmorizzazione, con elevate caratteristiche nutrizionali, alto contenuto di omega 3 e sapore intenso e morbido.

BLACKGOLD ABERDEENANGUS

Si distingue per il suo colore acceso, la sua buona marezzatura e per la sua tenerezza, risultando ricca di omega 3.

NIGRANDE

Nasce tra i boschi della Lettonia e della Lituania.

Viene alimentato ad erba d'estate e a fieno d'inverno.

### GRIGLIATA DI CARNE-20€

manzo, patanegra\*, costatina di cinghiale\*, formaggio locale

### PICCATINE DI PATANEGRA\*-22€

LA TORRE



dal 1980

## LE NOSTRE TAGLIATE

### **ANGUS AUSTRALIA-20€**

servita con rucola e grana.

L'Angus è una carne ricca di grasso, presenta una consistenza morbida, succosa e sapida.

### **SCOTTONA IRLANDA-20€**

servita con rucola e grana.

La Scottona è una femmina di bovino giovane, che non ha ancora partorito.

La carne risulta essere quindi magra e morbida.

### **PURA FASSONA PIEMONTESE-20€**

servita con rucola e grana.

La Fassona piemontese è la carne magra per eccellenza, ricca di omega 3 e omega 6.

### **FASSONA PIEMONTESE KM0-18€**

servita con rucola e grana.

Fassona piemontese allevata localmente, carne magra per eccellenza,

ricca di omega 3 e omega 6.

Macelleria Personeni Zogno

### **PATANEGRA\*-22€**

servita con insalata e pomodorini

LA TORRE



dal 1980

---

## 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

FILETTINO DI MAIALE AI FUNGHI PORCINI\* - 15€

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE - 25€

POLENTA TARAGNA E FUNGHI - 15€

FORMAGGIO ALLA PIASTRA - 10€

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA - 12€

GRAN TAGLIERE DI FORMAGGI CON MARMELLATE - 15€

LA TORRE



dal 1980

## 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 I PIU' PICCOLI

**PRIMI PIATTI € 6**

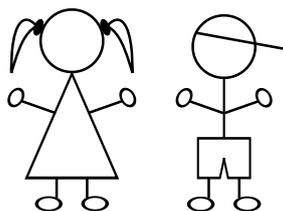
PASTA AL POMODORO

PASTA AL PESTO

**SECONDI PIATTI € 10**

COTOLETTA E PATATINE \*

WUSTER E PATATINE\*



LA TORRE



dal 1980

## 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 €

GASSOSA, ARANCIATA, SPUMA 3,50 €

LATTINA 33cl 2,00€

SPRITZ 5,00 €

### **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