



Ristorante  
*Castiglione*

# Italia in tavola

Chef Thiago Magalhaes Xavier



HOTEL   
*La Torre*



# “Gli antipasti”

“Appetizers” / “Vorspeisen Gerichte” / “Hors-d’œuvre”

## **Antipastino di Lago (1,4,7,12)**

**Trota marinata, Agone in carpione e Polpettine di pesce di lago con maionese delicata**

*Trout, Twite Shad and Fresh Lake fish Paté  
Truite, Alose Feinte et Paté de Poisson de Lac  
Forelle, Maifisch und Seefisch Paté*

€ 18,00

## **Sciatt Della Valtellina (1,3,5,6,7)**

**Bocconcino di Formaggio fritto in pastella di Farina di Grano con Cicorino**

*Cheese and Buckwheat flour bites fried with Chicory  
Morceaux de Fromage et Farine de Sarassin frit avec Chicorée  
Häppchen Käse und Buchweizenmehl gebraten mit Zichorie*

€ 14,00

## **Tagliere dell’Amicizia (7,12)**

**Prosciutto Crudo, Coppa, Salame, Bresaola, Formaggi nostrani, Composta fatta in casa.**

*Cold Cuts (Raw Ham, Pork neck, Salami), typical assorted Cheese, Home-made jam  
Assiette de charcuterie (Jambon cru, Cou de Porc, Salami), Fromages assortis typique, Confiture  
Gemischter Auschnitt (Roher Schinken, Schweinenacken, Salami), typisch verschiedene Käse, Marmelade*

*Per 1 persona € 12,00 – Per due persone € 20,00*

## **Caprese Rivisitata (5,7)**

**Crema di Pomodorini Datterini, Spuma di Mozzarella di Bufala, Pomodorini Gialli e Gel di Basilico.**

*Tomatoes Cream, Buffalo’s milk Mozzarella, yellow Cherry Tomatoes, Basil Gel  
Crème de Tomates, Mozzarella de Bufflonne, Tomates Cerises jaunes, Gel de Basilic  
Tomatencreme, Büffelmilch-Mozzarella, gelben Kirschtomaten, Basilikum Gel*

€ 16,00



## “I Primi”

“Main course” / “Ersten Gang” / “Premier course”

### **Risottino con Pesce Persico (4,7)**

#### **Riso Carnaroli, Pesce Persico con Burro e Salvia**

*Carnaroli Rice, with Persico Fish, butter and sage*

*Carnaroli Riz avec Perche, beurre et Sauge*

*Carnaroli Reis mit Barsch, Butter und Salbei*

€ 20,00

### **Gnocchetti della Torre (1,7)**

#### **Gnocchi Viola con Crema di Asparagi e Cipollotto Brasato**

*Purple Dumplings with Asparagus Cream and braised spring onion*

*Gnocchis Violet avec Crème d'Asperges et oignon de printemps braisé*

*Lila Klößchen mit Creme der Spargel und geschmort Frühlingszwiebel*

€ 15,00

### **Il Cappelletto (1,7,9)**

#### **Cappelletti Ripieni di Costine di Suino cotto a bassa temperatura su Fumetto di Porcini**

*Tortellini stuffed with pork chops cooked at low temperature with Wild Mushrooms*

*Tortellinis farcis de côtes de porc cuit à basse temperature avec Cèpes*

*Tortellini gefüllt Schweinerippchen gekocht bei niedriger Temperatur mit Steinpilzen*

€ 16,00

### **Tagliolini alla Mediterranea (1,4)**

#### **Pomodorino, Olive Taggiasche, Basilico, Cipolla Rossa, Capperi, Acciughe, Origano, Vino Bianco**

*Cherry tomatoes, Olives, Basil, Red Onions, Capers, Anchovies, Origano, White Wine*

*Tomates Cerises, Olives, Basilic, Oignon Rouge, Câpres, Anchois, Origan, Vin Blanc*

*Tomate, Taggiasca-Oliven, Basilikum, rote Zwiebel, Kapern, Sardellen, Oregano, Weißwein*

€ 14,00



# “Primi”

## I classici italiani

“Main course” / “Ersten Gang” / “Premier course”

### **Spaghetti alla carbonara (1,3,7)**

**Con guanciale, tuorlo d'uovo, pecorino, pepe nero**

*Pork cheek, egg yolk, ewe's cheese, black pepper*

*Joue de porc, jaune d'œuf, tomme de brebis, poivre noir*

*Schweinebacke, Eigelb, Schafskäse, Schwarzer Pfeffer*

€ 13,00

### **Tagliolino al cacio e pepe (1,3,7)**

**Tagliolini, pecorino, pepe**

*Thin tagliatelle, ewe's cheese, black pepper*

*Tagliolinis, tomme de brebis, poivre noir*

*Dünne Bandnudeln, Schafskäse, Schwarzer Pfeffer*

€ 13,00

### **Spaghetto n. 12 al pomodoro fresco e basilico (1,7)**

*Spaghetti with tomato sauce and basil*

*Spaghettis à la tomate et basilic*

*Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum*

€ 12,00

### **La lasagna emiliana (1,3,7)**

**Sfoglia, ragù, besciamella, grana**

*Lasagne with pasta, meat sauce, bechamel, parmesan*

*Lasagnes avec pâte, ragoût, béchamel, parmesan*

*Lasagne mit Blätterteig, Ragout, Bechamelsauce, Parmesan*

€ 12,00



# “I Secondi”

“Second course” / “Zweiter Gang” / “Deuxième course”

## **Costine di Suino cotto a bassa temperatura con Patate Arrostate al Rosmarino e Salsa Barbecue fatta in casa**

*Pork Chops cooked at low temperature with Roasted Potatoes and Rosemary, and Home-mad barbecue sauce.  
Travers de Porc cuit à basse température, avec pommes de terre rôties au romarin et sauce barbecue artisanal  
Schweinerippchen gekocht bei niedriger Temperatur, Geröstete Kartoffeln mit Rosmarin Hausgemachte Barbecue Sauce*

€19,00

## **Insalatina di Quinoa con Verdure Orientali su cialda di Parmigiano (6,7,8,11)**

*Quinoa Salad with Oriental Vegetables on Parmesan Wafer  
Salade de Quinoa avec légumes orientales sur Gaufrette au Parmesan  
Einem Quinoa Salat mit fernöstlichem Blattgemüse mit Parmesanwaffel*

€15,00

## **Filetto di trota al cartoccio con pomodorini, basilico, olive taggiasche e verdure croccanti (4)**

*Baked in foil Lake trout Fillet, cherry tomatoes, Basil, Taggiasca olives with Crispy Vegetables  
Filet de Truite de Lac cuit en papillote au four, tomates cerises, Basilic, Taggiasca olives avec légumes croquants  
Seeforelle im Ofen gebacken Kirschtomaten, Basilikum, Taggiasca Oliven und knackiges Gemüse*

€19,00

## **Tagliata di Manzo con Composta di Cipolle Rosse di Tropea e Patate alla Vecchia Maniera (7)**

*Sliced Beef with Tropea Red Onions and Potatoes  
Tranches de boeuf avec oignons rouges de Tropea et pommes de terre  
Rindfleisch mit roten Zwiebeln und Kartoffeln*

€21,00



# “Insalatone”

“Salad” / “Salat” / “Salade”

€12,00

## **La Torre (1,7,10)**

**Misticanza, pomodorini, pollo croccante, scaglie di grana, dressing senape e miele**

*Salad, cherry tomatoes, crispy chicken, parmesan flakes, mustard and honey dressing*

*Salade, tomates cerises, poulet croustillant, écailles de parmesan, dressing moutarde et miel*

*Salat, Kirschtomaten, paniert Hähnchen, Parmesan Flocken, Senf-Honig-Dressing*

## **Nizzarda (3,4)**

**Misticanza, uovo sodo, patate, fagiolini, pomodorini, olive nere, tonno**

*Salad, boiled egg, boiled potatoes, green beans, cherry tomatoes, black olives, tuna*

*Salade, oeuf dur, pommes de terre bouillies, haricots verts, tomates cerises, olives noires, thon*

*Salat, Hartgekochtes Eier, Salzkartoffeln, grüne Bohnen, Kirschtomaten, schwarze Oliven, Thunfisch*

## **La Bolla (7,1)**

**Misticanza, rucola, bresaola, scaglie di grana, crostini di pane**

*Salad, rocket, Bresaola (dry-salted beef), parmesan flakes, bread croutons*

*Salade, roquette, Bresaola (viande sèche des Grisons), écailles de parmesan, croûtons de pain*

*Salat, Garteneauke, Bresaola (Bündner Fleisch), Parmesan Flocken, Croutons aus Brot*



## “Piatti freddi”

“Cold dishes” / “plats froids” / “kalte Speisen”

### **Vitello Tonnato dello Chef** (3,4,5,10)

#### **Fettine di Magatello di Vitello cotto a bassa temperatura con Salsa Tonnata (Maionese, Capperi, Acciughe, Tonno)**

*Cold Veal with Tuna sauce (Mayonnaise, Capers, Anchovies, Tuna)*

*Veau Froid à la sauce au Thon (Mayonnaise, Câpres, Anchois, Thon)*

*Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce (Mayonnaise, Kapern, Sardellen, Thunfisch)*

€ 16,00

### **Caprese con bufala campana** (7)

*Tomatoes with buffalo mozzarella*

*Tomates avec mozzarella de bufflonne*

*Tomaten mit Mozzarella di Bufala*

€13,00

### **Roast-beef con salsa alla senape** (10)

*Roast-beef with mustard sauce*

*Roast-beef avec sauce moutarde*

*Roastbeef mit Senfsauce*

€14,00

### **Prosciutto crudo e melone**

*Raw ham with melon*

*Jambon cru au melon*

*Rohschinken mit Melone*

€10,00

### **Crudo e bufala** (7)

*Raw ham with Buffalo mozzarella*

*Jambon cru avec mozzarella de bufflonne*

*Rohschinken mit Mozzarella di Bufala*

€14,00

### **Bruschetta al pomodoro e basilico** (1)

*Bruschetta with tomato and basil*

*Bruschetta à la tomate et au basilic*

*Bruschetta mit Tomaten und Basilikum*

€9,00



# “La nostra selezione di formaggi”

“Cheese” / “Käse” / “Fromages”

## **Selezione di Formaggi locali (7)**

*Local cheeses*

*Local Käse*

*Fromages du pays*

**da € 6.00**

## **Piatto misto di Formaggi con composte di frutta (7)**

*Assorted local Cheese with Jams*

*Gemischte Käseplatte mit Marmelade*

*Assortiment de Fromages locaux avec Confiture*

**da € 10.00**





# “I dolci dello Chef Thiago”

“Sweets” / “Süßspeisen” / “Desserts”

€6,00

## **Tortino alla Foresta Nera (3,7) - Gluten Free**

*Black-Forest Cake*  
*Forêt-Noire*  
*Schwarzwälder Kirschtorte*

## **Tiramisù Classico (1,7,3)**

*Classic Tiramisù*  
*Tiramisu*  
*Tiramisu*

## **Panna Cotta di Frutti di Bosco (7)**

*Cream Pudding with Wild Berries*  
*Crème Cuite avec*  
*Sahnepudding*

## **Crostata di Crema e Frutta (1,7,3,8)**

*Custard Tart with Fruits*  
*Tarte avec crème et fruits*  
*Pudding Tarte mit Früchten und Nüssen*

*Le informazioni riguardanti gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette dei nostri piatti sono elencate accanto ad ogni pietanza.*

*Information about allergenic ingredients in our recipes is listed next to each dish.*

Tasse, coperto e servizi inclusi

Taxes, cover charge and services all included

Wi-fi: Hotel la Torre by Tera Wi-fi

Password: torre24