

*Autunno in tavola*



*Chef Francesco Sini*

## *“Gli antipasti”*

### **Sformato di polenta Taragna**

**con crema di taleggio e prosciutto crudo croccante (7)**

*Taragna polenta flan with taleggio cheese cream and crispy cured ham  
Taragna-Polentafladen mit Taleggio-Creme und knusprigem Schinken*

**€ 10,00**

### **Misto di salumi con Giardiniera dello Chef (9)**

*Assortment of cured meats with sweet and sour vegetables  
Gemischter Aufschnitt mit süß-saures Gemüse*

**€ 12,00**

### **Flan di zucca, patate e porri con salsicetta**

*Pumpkin, potatoes and leeks flan with sausage  
Kürbis, Kartoffeln und Lauch Flan mit Wurst*

**€ 10,00**

### **Bresaola della Valtellina con funghi di stagione**

*Valtellina dry-salted beef with seasonal mushrooms  
Bündner Fleisch und saisonalen Pilzen*

**€13,00**

### **Terrina di Foie Gras d'anatra con Pan Brioche e marmellate (3,7)**

*Duck Foie Gras served with Pan Brioche and Jams  
Entenleberpastete mit Pan Brioche und Marmelade*

**€ 14,00**

### **Insalata autunnale della Nonna Agata con lardo, crostini di pane, noci e aceto balsamico (8)**

*Autumn salad with lard, croutons, walnuts and Balsamic vinegar  
Herbst Salat mit Bauchspeck frittiert, croutons, Walnüssen und Balsamico Essig*

**€ 8,00**



## “I Primi”

### **Zuppa di cipolle con crostino di pane gratinato (1,7)**

*Onion soup with toasted bread crouton  
Zwiebelsuppe mit Crouton überbacken*

**€ 9,00**

### **Lasagnetta ai funghi porcini, prosciutto cotto e Casera (1,3,7)**

*Lasagna with mushrooms, ham and Casera cheese  
Lasagne mit Steinpilzen, gekochtem Schinken und Casera Käse*

**€ 12,00**

### **Tagliatelle al ragù di cervo e Sassella (1,3,7,9,12)**

*Tagliatelle with deer ragout and Sassella wine  
Tagliatelle mit Hirschragout und Sassella Wein*

**€ 13,00**

### **Gnocchetti di castagne e grano Saraceno ‘pizzoccherati’ (1,3,7)**

**con patate e formaggi nostrani conditi con burro e aglio**

*Buckwheat and chestnuts dumplings, with potatoes, cheese, butter and garlic  
Buchweizen und Kastanienkloßen mit Kartoffeln, Butter und Knoblauch*

**€ 11,00**

### **Risotto ai funghi porcini (7,12)**

*Risotto with mushrooms  
Risotto mit Steinpilzen*

**€ 12,00**



## “I Secondi”

**Filetto di Manzo ‘Della torre’ con crostone di pane,  
carciofi, pepe verde e salsa alla senape (1,9,10)**

*Fillet of beef ,bread canapés, artichokes, green pepper and Mustard sauce  
Rinderfilet mit Röstbrote, Artischocken, Grünem Pfeffer und Senf Sauce*

**€ 18,00**

**Tagliata di Manzo con verza brasata al crudo e panna (7)**

*Beef steak with raw braised cabbage and cream  
Rinderentrecote mit rohen geschmorten Kohl und Sahne*

**€ 16,00**

**Guanciaie di vitello alla milanese (7,9,12)**

**Guanciaie al vino bianco e aromi con gremolata e risotto allo zafferano**

*Risotto Milanese-style and veal cheeks with gremolata sauce  
Mailänder Art risotto mit Kalbsbacken und Gremolata Sauce*

**€ 20,00**

**Lavarello gratinato con mandorle croccanti e pistacchi (1,4,8)**

*Whitefish au gratin with crunchy almonds and pistachios  
Gratiniert Felchen mit knackigen Mandeln und Pistazien*

**€ 14,00**

**Filettini di Maiale bardati con pancetta, castagne e salsa al Marsala (7,12)**

*Fillet of pork with bacon, chestnuts and Marsala wine sauce  
Schweinefilet mit Bauchspeck, Kastanien und Marsalaweinsauce*

**€ 16,00**



## *Le Verdure*

### **Insalata verde**

*Green salad / Grüner Salat*

**da € 3,50**

### **Insalata mista**

*Mixed salad / gemischter Salat*

**da € 4,50**

### **Polenta**

*Corn-meal mush / Maismehl-Brei*

**da € 3,00**

### **Verdure alla griglia (5,6)**

*Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse*

**da € 4,00**

### **Funghi porcini trifolati (7,12)**

*Wild mushrooms / sautierten Steinpilzen*

**€ 6,00**

### **Patate in padella**

*Boiled or Butter salted Potatoes / Gekochtes oder butter Kartoffeln*

**da € 4,00**

## *La nostra selezione di formaggi* (7,9,10,12)

### **Formaggi locali, Gorgonzola, Parmigiano**

**da € 4,50**

*Local cheeses, Gorgonzola (blue cheese), Parmesan cheese / Local Käse, Gorgonzola, Parmesan*

### **Piatto misto di formaggi con salse in agrodolce**

**da € 9,00**

*Assorted local cheese with sweet and sour sauce / Gemischte Käseplatte mit süß-saure Sauce*



## “I dolci dello Chef Francesco”

### **Mousse alle castagne, panna montata e caramello (3,7)**

*Chestnuts, whipped cream and caramel mousse*  
*Kastanien, Schlagsahne und Karamell Mousse*

**€ 7,00**

### **Semifreddo al croissant e cioccolato bianco(1,3,7)**

*Croissant Parfait and white chocolate*  
*Halbgefrorenes mit Croissant und weißer Schokolade*

**€ 6,00**

### **Strudel di mele con la sua crema (1,3,7)**

*Apple strudel with its cream*  
*Apfelstrudel mit seiner Sauce*

**€ 6,00**

### **Tiramisù della Casa (1,3,7)**

*Tiramisù- homemade /Hausgemacht*

**€ 5,00**

### **Sorbetto alla frutta**

*Fruit Sorbet*  
*FrüchSORbet*

**€ 3,50**

### **Mantecato al Braulio (7)**

*Milk ice cream with Braulio*  
*Milk Eis mit Braulio*

**€ 4,00**



# Menù bambini

## Children Menu – Kinder Menu

### **Pasta o gnocchi al pomodoro, al pesto o in bianco (1,5,8,12)**

*Pasta or gnocchi with tomato sauce, pesto sauce or with butter or olive oil  
Pasta oder Kloßen mit Tomatensauce, Pestosauce oder mit Butter oder Olivenöl*

**€ 5,00**

### **Cotoletta con patatine fritte (1,3,7)**

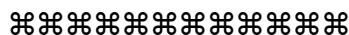
*Breaded meat with chips / Wiener Schnitzel mit Pommes Frites*

**€ 9,00**

### **Fettine di fesa e Wurstel alla griglia, con patatine fritte (7,12)**

*Mixed meat grill with chips / Gemischte grillplatte mit pommes frites*

**€ 10,00**



*In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato*

*During certain times of the year, the product may be frozen*

*Zu bestimmten Zeiten des Jahres kann das Produkt eingefroren werden*

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

*Information regarding the allergenic ingredients in the recipes of our dishes are listed under each dish*

Tasse, coperto e servizi inclusi

Taxes, cover charge and services all included

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

**Password: torre18**

# *Menu degustazione*

## *Sapori d'Autunno*

***Autumn tasting menu / Herbst-Degustationsmenü***

**Flan di zucca, patate e porri con salsicetta**

*Pumpkin, potatoes and leeks flan with sausage  
Kürbis, Kartoffeln und Lauch Flan mit Wurst*

**Gnocchetti di castagne e grano Saraceno 'pizzoccherati' (1,3,7)**

**"con patate e formaggi nostrani, burro e aglio"**

*Buckwheat and chestnuts dumplings, with potatoes, cheese, butter and garlic  
Buchweizen und Kastanienkloßen mit Kartoffeln, Butter und Knoblauch*

**Filettini di Maiale bardati con pancetta, castagne e salsa al Marsala (7,12)**

*Fillet of pork with bacon, chestnuts and Marsala wine sauce  
Schweinefilet mit Bauchspeck, Kastanien und Marsalaweinsauce*

**Mousse alle castagne, panna montata e caramello (3,7)**

*Chestnuts, whipped cream and caramel mousse  
Kastanien, Schlagsahne und Karamell Mousse*

**Caffè**

**€ 30,00**

*Bevande escluse*