



Ristorante
Castiglione
"Gli antipasti"

Terrina di Foie Gras di 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

Bresaola della Valtellina con Mousse di ricotta speziata ⁷

Valtellina dry-salted beef with spicy Ricotta's Mousse

Bündner Fleisch und scharfes Ricottamousse

€ 13,00

Misto di salumi con Giardiniera 'Della Torre' ⁹

Assortment of cured meats with mix of vegetables

Gemischter Aufschnitt mit gemischter Gemüse

€ 12,00

Sformato di asparagi e stracchino con salsa di formaggi ^{3, 7}

Pudding of asparagus and Stracchino cheese served with cheese sauce

Spargelflan und Stracchino käse mit Käsesauce

€ 10,00

Trota marinata all'aneto e pepe rosa con timballo d'orzo ^{1, 4}

Marinated Trout with dill, pink pepper and pudding of barley

Forelle mariniert in Dill mit rosa pfeffer und Gerste Timbale

€ 11,00

Insalata della Nonna Agata con lardo e aceto balsamico

Mix salad with fried bacon and Balsamic vinegar

Gemischter Salat mit Bauchspeck frittiert und Balsamessig

€ 7,00

"I Primi"

Tagliatelle ai funghi porcini 13, 7

Tagliatelle with wild mushrooms

Bandnudeln mit Steinpilze

€ 10,00

Gnocchi di Ricotta e spinaci con fonduta

di formaggi dell'Alpe e Speck croccante 1, 3, 7, 5

Bread and spinach dumplings with cheese Fondue and crispy Speck

Ricotta und Spinat Klößchen mit Fondue von Alpe und knacking Speck

€ 10,00

Crema di patate e porri con crostini al burro 7

Cream of potatoes leeks with butter croutons

Kartoffeln und lauch Crème mit croutons mit butter

€ 8,00

Risotto ai funghi porcini 17

Risotto with mushrooms / Risotto mit Steinpilze

€ 12,00

Garganelli al Battuto di crudo e rosmarino 1, 3, 7

Garganelli with raw ham and rosemary

Garganelli mit Schinken und Rosemarin

€ 10,00

Pennette al pesto di rucola e noci con scaglie di Pecorino toscano 1, 7, 8

Pennette with rocketed salad pesto with nuts and flakes of Tuscan Pecorino

Pennette mit Raketenpesto und Walnüsse mit floken des Toskanischen Pecorino

€ 10,00

"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

**Guancia di manzo brasato alla Birra Doppio Malto
con crostoni di polenta 1, 9**

Beef cheek cooked with Double Malt Beer and polenta croutons

Geschmortes Rinderspeck mit Malzbier mit polenta croutons

€ 14,00

Filetto di Maiale bardati con Pancetta, Taleggio e Marsala 1, 7

Fillet of pork with bacon, Taleggio cheese and Marsala

Schweinefilet mit Bauchspeck, Taleggio Käse und Marsala

€ 15,00

Lavarello spinato con Burro, Salvia e Mandorle croccanti 1, 4, 8

Whitefish with butter, sauge and crispy almonds

Felchen mit butter, Salbei und knocking Mandlen

€ 14,00

Tagliata di Manzo ristretta al vino Rosso con rucola, cipolline Coralline 1, 9

Beef steak grilled with rocket salad and silver skin onions in wine sauce

Rinderentrecote mit Rucola Salat und Silverzwiebeln mit Rotwein

€ 16,00

"Le Verdure"

Insalata verde

Green salad / Grüner Salat

da € 3,50

Insalata mista

Mixed salad / gemischter Salat

da € 4,50

Verdure lesse

Boiled vegetables / Gekochtes Gemüse

da € 3,50

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

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

da € 4,50

Piatto misto di formaggi con salse in agrodolce

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

da € 9,00

"I dolci dello Chef Francesco"

Tortino tiepido alle Mandorle con gelato al Fiordilatte 1, 3, 7, 8

Warm almonds cake with Fiordilatte ice cream

Mandelkuchen mit Fiordilatte eiscreme

da € 7,00

Semifreddo al Pistacchio di Bronte con Crema allo Zabaione 3, 7, 8

Bronte's Pistacchio parfait with Zabaione cream

Pistazien di Bronte Halbgefrorenes mit Zabaione creme

da € 7,00

Tiramisù della Casa 1, 3, 7

Tiramisù

da € 5,00

Crepes ai frutti di bosco con gelato 1, 3, 7

Wild Berries Crepes with ice cream

Waldbeeren Crepes mit eiscreme

da € 6,00

Sorbetti alla frutta

Fruit Sorbet / Früchten Sorbet

€ 3,50

Sorbetti mantecato al Braulio 3, 7

Sorbet with Braulio / Sorbet 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 gnocchi 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

