

GENTILI OSPITI, BENVENUTI NEL NOSTRO RISTORANTE "TORRE D'ARGENTO".

*IL NOSTRO OBIETTIVO E' RENDervi FELICI PERCIO' GLI INGREDIENTI NON POSSONO ESSERE CHE DI
PRIMISSIMA SCELTA, DOVE LA BONTA' NON PUO'ESSERE MAI SECONDA AD UNA CUCINA SANA.*

*LA NOSTRA CARTA, PERCIO', SARA' SEMPRE DIVERSA, PER GARANTIRE LA SCOPERTA E LA SPERIMENTAZIONE,
FUGGENDO DALLA MONOTONIA MA AVENDO SEMPRE IN MENTE
CHE LA TRADIZIONE E' UNA RADICE DA CUI NON POSSIAMO ALLONTANARCI.*

*PER FARE TUTTO QUESTO CI SIAMO CONCESSI UN SOGNO ED UN DESIDERIO, CHE CERCHIAMO DI
TRASMETTERE COINVOLGENDOVI IN UN' ESPERIENZA...*

Dear Guest, welcome to the "Torre d'Argento Restaurant"

***Our purpose is to make You feel happy, offering high quality ingredients, in order to provide a cuisine as
delicious as healthy***

***Our Menu will change during the season, to make You discover and experience new tastes
running away from monotony, we think that tradition is a root we can't remove***

We have a wish, we would like You to experience it

Chef

Francesco Carrieri

Maître di Sala

Alessio Perillo

ANTIPASTI
STARTERS

SELEZIONE DI NOSTRI CRUDI (2,4)
Our selection of raw fish (2,4)
60 € per persona/per person

Per Ospiti in mezza pensione supplemento di 20 € p.p.
For our Guests in half board addition of 20 € p.p.

CRUDO DI SCAMPI SU CENTRIFUGATO DI ANGIURIA, BURRATINA E CIPOLLA ALL' ACETO DI LAMPONE (2,7)
Raw scampi on watermelon sauce, burrata and onion in raspberry vinegar (2,7)
26 €

TARTARE DI PESCE DEL GIORNO SU CONSISTENZE DI PANZANELLA (1,4,10)
Fish tartare of the day on typical Tuscan bread salad (1,4,10)
24 €

POLPO ARROSTO SU VELLUTATA DI PATATE VIOLA E OLIVE TAGGIASCHE (1,4)
Octopus on violet potato cream, and black olives (1,4)
21 €

DUO DI FIORI DI ZUCCA AL BACCALA', MELANZANE E MOZZARELLA SU MAIONESE AL FINOCCHIETTO (1,3,4)
Duo of pumpkin flowers with codfish, aubergines and mozzarella, on mayonnaise with fennel (1,3,4)
22 €

VERDURE BABY A VAPORE SU MORBIDO DI PATATE ALLE ERBE E SALSA AGRODOLCE
Steamed vegetables on soft potatoes with herbs and sweet and sour sauce
24 €

PROSCIUTTO TOSCANO CON SOUFFLE' AL PECORINO E PERA AL VINO ROSSO (1,3,7)
Tuscan ham with soufflé with pecorino cheese and pear in red wine sauce (1,3,7)
22 €

PRIMI
FIRST COURSES

PICI CON MEZZO ASTICE E POMODORINO (1,2,4)
Pici pasta with half lobster and cherry tomatoes (1,2,4)
34 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA (1,4)
Spaghetti with clams and bottarga (1,4)
24 €

RISO CARNAROLI ALLA PESCATORA (2,4,14,7)
Carnaroli rice with seafood (2,4,14,7)
24 €

TORTELLI CON PANCETTA E CIPOLLA ALLA CARBONARA E LARDO DI COLONNATA (1,3,7)
Carbonara home-made Tortello with bacon, onion and lard from Colonnata (1,3,7)
20 €

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI SU RAGU' DI MELANZANE E POMODORO GIALLO (1,3,7)
"Gnudi" ricotta and spinach with aubergines and yellow tomato sauce (1,3,7)
20 €

SECONDI
MAIN COURSES

TONNO COTTO A BASSA TEMPERATURA 56° CON CAPONATINA DELLO CHEF E SALSA AGRODOLCE (4)

Tuna fish cooked at low temperature 56° with vegetables and vinaigrette sauce (4)

28 €

IL CALDARO "TORRE D'ARGENTO" SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, COZZE, VONGOLE, SEPIE, POLPO, E VARI PESCATI

(2,4,14)

***"Il Caldaro" Fish soup, scampi, shrimps, squids, mussels, clams, cuttlefish, octopus,
different types of local fish (2,4,14)***

35 €

FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE E GAMBERI SU LETTO DI RADICCHIO E SALSA AL LIME (2,3)

Filet of sea bass in a crust of potatoes and shrimps on a bed of radicchio and lime sauce (2,3)

28 €

CLASSICO PESCE AL FORNO , A SCELTA CON VERDURE E PATATE O INSALATA (4)

"Classic" baked fish of the day, with potatoes and vegetable or fresh salad (4)

all'etto / p.hg 9 €

Per Ospiti in mezza pensione supplemento di 20 € p.p.

For our Guests in half board addition of 20 € p.p.

SPALOTTO DI MAIALINO COTTA A BASSA TEMPERATURA SU PAVE' DI PATATE E SPINACI E SALSA AL TIMO

Pork shoulder cooked at low temperature on potatoes and spinach pave and thyme

24 €

FILETTO DI MANZO SU PATATA MANTECATA E BABY VERDURE

Beef fillet on creamed potato and vegetables

35 €

FIorentina DI MANZO TOSCANO CON VERDURE E PATATE

Grilled tuscan t-bone beef steak with baked potatoes and vegetable

all'etto / p.hg 7 €

Per Ospiti in mezza pensione supplemento di 20 € p.p. / min. per 2 pax

For our Guests in half board arrangement supplement of 20 € p.p.

DEGUSTAZIONE A DISCREZIONE DELLO CHEF DA 5 PORTATE

5 COURSES TASTING MENU' SELECTED FROM OUR CHEF

60 €

a persona / per person

Per Ospiti in mezza pensione supplemento di 10 € p.p.

For our Guests in half board arrangement supplement of 10 € p.p.

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE

7 COURSES TASTING MENU'

80 €

a persona / per person

Per Ospiti in mezza pensione supplemento di 25 € p.p.

For our Guests in half board arrangement supplement of 25 € p.p.

PICCOLA ENTRATA DI BENVENUTO

Amuse bouche

CRUDO DI SCAMPI SU CENTRIFUGATO DI ANGIURIA, BURRATINA E CIPOLLA ALL' ACETO DI LAMPONE (2,7)

Raw scampi on watermelon sauce, burrata and onion in raspberry vinegar (2,7)

POLPO ARROSTO SU VELLUTATA DI PATATE VIOLA E OLIVE TAGGIASCHE (1,4)

Octopus on violet potato cream, and black olives (1,4)

RISO CARNAROLI ALLA PESCATORA (2,4,14,7)

Carnaroli rice with seafood sauce (2,4,14,7)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA (1,4)

Spaghetti with clams and bottarga (1,4)

FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE E GAMBERI SU LETTO DI RADICCHIO E SALSA AL LIME (2,3)

Filet of sea bass in a crust of potatoes and shrimps on a bed of radicchio and lime sauce (2,3)

TONNO COTTO A BASSA TEMPERATURA 56° CON CAPONATINA DELLO CHEF E SALSA AGRODOLCE (4)

Tuna cooked with low temperature 56° with vegetables in pot (Caponata) and vinaigrette sauce (4)

DESSERT A SCELTA DAL NOSTRO MENU'

Dessert from our menu

COCCOLE FINALI

Petit four

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of allergenic ingredients substances or products causing allergies or intolerances

- 1 *Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products*
- 2 *Crustaceans and products based on shellfish*
- 3 *Eggs and by-products*
- 4 *Fish and products based on fish*
- 5 *Peanuts and peanut-based products*
- 6 *Soy and soy-based products*
- 7 *Milk and dairy products (lactose included)*
- 8 *Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.*
- 9 *Celery and products based on celery*
- 10 *Mustard and mustard-based products*
- 11 *Sesame seeds and sesame seeds-based products*
- 12 *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg*
- 13 *Lupine and lupine-based products*
- 14 *Molluscs and products based on molluscs*

Gentile Ospite, Vi chiediamo gentilmente di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari, al fine di proporvi la migliore alternativa possibile

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate, viene utilizzata la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura.

Il pesce destinato ad essere marinato o praticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento

CE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

Dear Guest, we invite You to inform us about allergies and food intolerance, in order to propose You the best option

To provide You the best quality, we prepare fish and sea food with cooling technique according to low