

*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*

*Maitre di Sala*

*Alessio Perillo*

## ANTIPASTI

### STARTERS

CRUDO DI GAMBERI ROSSI CON BURRATA E OLIVE SU SALSA ARANCIO (2,7)

***Raw Red Shrimps with "Burrata" fresh cheese and olive on orange dressing (2,7)***

23 €

TARTARE DI PESCE DEL GIORNO CON PERLE DI TARTUFO NERO, MIGLIO, VERDURINE  
E GELE' DI OLIO VANIGLIATO (4,10)

***Fish tartar of the day with black truffle pearls, vegetables and jelly of vanilla scented olive oil (4,10)***

21€

SFERA DI POLPO IN PANZANELLA SU ZUPPETTA FREDDA DI POMODORO E OLIVE TAGGIASCHE (1,4)

***Roasted octopus on panzanella, cold tomato soup and olives (1,4)***

18€

CROCCHETTA DI PAPPALIA AL POMODORO CON CUORE DI RICCIOLA E MAIONESE AL FINOCCHIETTO (1,3,4)

***Croquette of "Tomato soup" with amberjack fish and fennel mayonnaise (1,3,4)***

18€

RICOTTA AL FORNO AGLI AROMI TOSCANI CON POMODORO ARROSTO E SALSA AL MORELLINO (7)

***Baked "Ricotta" cheese with roasted tomatoes and "Morellino" wine sauce (7)***

16€

LOMBATINA DI VITELLO TONNATO CON INSALATINA CROCCANTE (3,4)

***Veal loin with tuna sauce and salad (3,4)***

18€

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO CON CECINA CROCCANTE E UOVA DI QUAGLIA (1,3)

***Hand Chopped Beef tartar on a "Cecina" bread and quail egg (1,3)***

20€

PRIMI  
FIRST COURSES

PICI ACQUA E FARINA CON MEZZ'ASTICE (1,2,4)

*Fresh "Pici" pasta with half Lobster (1,2,4)*

30€

VERMICELLI ALLE VONGOLE (1,4)

*"Vermicelli" pasta with clams (1,4)*

20€

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

*Aged Carnaroli rice with seafood (2,4,14,7)*

22€

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA (1,3,7)

*Mezze Maniche pasta with smoked sauce of "pancetta" bacon, "Parmigiano" cheese (1,3,7)*

18€

MEZZELUNE DI PATATE E BURRATA CON GAMBERI ROSSI CRUDI E PERLAGE DI TARTUFO NERO (1,2,3,7)

*Potato and burrata cheese "Mezzelune" with raw red shrimp and truffle perlage (1,2,3,7)*

25€

TAGLIATELLE INTEGRALI AL SAPORE DI PRIMAVERA (1)

*Wholemeal "Tagliatelle" pasta with fresh assorted vegetables (1)*

18€

## SECONDI MAIN COURSES

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

***Tuna cooked with low temperature 56° with vegetables and vinegrette 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 fish (2,4,14)***

34€

TRONCHETTO DI RICCIOLA CON TORTINO DI PAPPÀ E GAMBERI, SALSA AL LIMONE (1,4,2)

***Amberjack slice with bread pie, shrimps and lemon dressing (1,4,2)***

26€

FILETTO DI DENTICE AL VAPORE CONTROLLATO SU RADICCHIO MARINATO E PATATE ALLO ZAFFERANO,  
SALSA AL MIELE(4)

***Steamed snapper, marinated radicchio, potatoes, saffron, honey dressing (4)***

26€

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

***"Classic" baked fish of the day, stew 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 treatment supplements of 20 € p.p.

SPALOTTO DI MAIALINO COTTA A BASSA TEMPERATURA SU MILLEFOGLIE DI PATATE E SALSA AL TIMO

***Slowly braised pork shoulder, sliced potatoes timbale, thyme sauce***

€22

FILETTO DI MANZO SU PATATA MANTECATA E BIETOLA RIPASSATA

***Beef fillet with potatoes and Swiss chard***

€30

FIorentina DI MANZO TOSCANO CON VERDURE E PATATE

***Grilled tuscan beef t-bone steak with stew 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 treatment supplements of 20 € p.p. / min 2 pax

## DEGUSTAZIONE A DISCREZIONE DELLO CHEF DA 5 PORTATE

5 COURSES TASTING MENU' SELECTED FROM OUR CHEF

55 €

a persona / per person

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

For our Guests in half board treatment supplements of 10 € p.p.

\*\*\*

## DEGUSTAZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE

7 COURSES TASTING MENU'

75 €

a persona / per person

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

For our Guests in half board treatment supplements of 25 € p.p.

### PICCOLA ENTRATA DI BENVENUTO

**Amuse bouche**

\*\*\*

CRUDO DI GAMBERI ROSSI CON BURRATA E OLIVE SU SALSA ARANCIO (2,7)

**Raw Red Shrimps with "Burrata" fresh cheese and olive on orange dressing (2,7)**

\*\*\*

CROCCHETTA DI PAPPA AL POMODORO CON CUORE DI RICCIOLA E MAIONESE AL FINOCCHIETTO (1,3,4)

**Croquette of "Tomato soup" with amberjack fish and fennel mayonnaise (1,3,4)**

\*\*\*

MEZZELUNE DI PATATE E BURRATA CON GAMBERI ROSSI CRUDI E PERLAGE DI TARTUFO NERO (1,2,3,7)

**Potato and burrata cheese "Mezzelune" with raw red shrimp and truffle perlage (1,2,3,7)**

\*\*\*

VERMICELLI ALLE VONGOLE (1,4)

**"Vermicelli" pasta with clams (1,4)**

\*\*\*

FILETTO DI DENTICE AL VAPORE CONTROLLATO SU RADICCHIO MARINATO E PATATE ALLO ZAFFERANO,

SALSA AL MIELE(4)

**Steamed snapper, marinated radicchio, potatoes, saffron, honey dressing (4)**

\*\*\*

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

**Tuna cooked with low temperature 56° with vegetables and vinegrette 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 law***