

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

SELEZIONE DI NOSTRI CRUDI (2,4)

Our selection of raw fish (2,4)

55€ per persona/per person

Per Ospiti in mezza pensione supplemento di 15 € p.p.

For our Guests in half board treatment supplements of 15 € p.p.

CRUDO DI SCAMPI CON BURRATA E OLIVE SU SALSA ALLE ARANCE (2,7)

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

24€

MARE CALDO CON GAMBERI CALAMARI COZZE VONGOLE (1,2,4)

Hot seafood with shrimps squids clams mussels (1,2,4)

23€

BACCALA' MANTECATO CON CECINA CROCCANTE E CREMA DI PATATE VIOLA (1,4)

Puree of dried cod with crunchy bread and cream of violet potatoes (1,4)

21€

TEMPURA DI VEGETALI CON SALSA TARTARA (1,3,7)

Tempura of vegetables with tartare sauce (1,3,7)

20€

PALAMITA SOTTOILIO SU PASSATINA DI BORLOTTI E CIPOLLA ROSSA CROCCANTE (3)

Atlantic bonito in oil with beans cream and crunchy red onions (3)

22€

SALMONE AL VAPORE CONTROLLATO CON RISO NERO BIOLOGICO E SALSA ALLA MELA E LIME (4)

Steamed salmon with organic black rice and apple and lime sauce (4)

22€

VITELLO TONNATO COTTO A BASSA TEMPERATURA (3,4,7)

Veal with tuna sauce cooked low temperature (3,4,7)

20€

CARPACCIO DI RICOTTA ALLE ERBE CON POMODORO ARROSTO E INSALATINA SALSA AL MORELLINO (7)

Ricotta cheese carpaccio with herbs roasted tomato salad and morellino wine sauce (7)

18€

PRIMI
FIRST COURSES

PICI GAMBERI E PORCINI (1,3)
Pici "fresh handmade" pasta with shrimps and porcini mushrooms (1,3)
30€

VERMICELLI ALLE VONGOLE E BOTTARGA (1,4)
"Vermicelli" pasta with clams and bottarga (1,4)
24€

RISO CARNAROLI ALLA PESCATORA (2,4,7,14)
Aged Carnaroli rice with seafood (2,4,7,14)
25€

ZUPPA DI VERDURE CON FAGOTTINI DI PAPPÀ E SALSA AL BASILICO (1,7,8)
Vegetables soup with "pappà" filled pasta parcels and basil sauce (1,7,8)
20€

GNOCCHETTI AL NERO DI SEPPIA AL RAGU DI GALLINELLA (1,4,7)
Cuttlefish ink potatoes dumpling with searobin ragu (1,4,7)
23€

SPAGHETTI DI GRANO SARACENO CON CIPOLLA E PANCETTA SU PASSATA DI RAPETTI CON POMODORO ARROSTO E
PECORINO TOSCANO (1,7)
*Buckwheat spaghetti with onions and bacon on turnip tops cream roasted tomato and typical Tuscan pecorino
cheese (1,7)*
22€

SECONDI
MAIN COURSES

FILETTO DI OMBRINA AL VAPORE CON CAPONATINA DELLO CHEF E SALSA AGRODOLCE (4)

Steamed shi drum fillet with vegetables "caponatina" and sweet and sour sauce (4)

28€

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI SU LETTO DI MISTICANZA (1,2,4,14)

Squids, shrimps and anchovies fried with vegetables (1,2,4,14)

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)***

33€

GAMBERI GRIGLIATI AL CURRY E RISO PILAF (2)

Grilled shrimps with curry sauce and Pilaf rice (2)

28€

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE E GAMBERI CON SPINACI RIPASSATI (1,2,4,7)

Sea bass fillet in a potato and shrimps crust and sauteed spinach (1,2,4,7)

28€

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.

GUANCIOLA DI VITELLO COTTA A BASSA TEMPERATURATURA CON VERDURA DI STAGIONE

Veal cheek cooked at low temperature with season vegetables

€23

FILETTO DI MANZO CON PORCINI GRIGLIATI E PATATE AL ROSMARINO (3)

Beef fillet with grilled porcini mushrooms and rosemary potatoes (3)

€35

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

60 €

a persona / per person

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

For our Guests in half board treatment supplements of 20 € 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 treatment supplements of 25 € p.p.

PICCOLA ENTRATA DI BENVENUTO

Amuse bouche

CRUDO DI SCAMPI CON BURRATA E OLIVE SU SALSA ALLE PESCHE E PERLAGE DI TARTUFO NERO (2,7)

Raw Scampi with "Burrata" fresh cheese and olive on peach dressing and black truffle (2,7)

PALAMITA SOTTOLIO SU PASSATINA DI BORLOTTI E CIPOLLA ROSSA CROCCANTE (3)

Atlantic bonito in oil with beans cream and crunchy red onions (3)

PICI GAMBERI E PORCINI (1,3)

Pici "fresh handmade" pasta with shrimps and porcini mushrooms (1,3)

GNOCCHETTI AL NERO DI SEPPIA AL RAGU DI GALLINELLA (1,4,7)

Cuttlefish ink potatoes dumpling with searobin ragu (1,4,7)

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE E GAMBERI CON SPINACI RIPASSATI (1,2,4,7)

Sea bass fillet in a potato and shrimps crust and sauteed spinach (1,2,4,7)

GAMBERI GRIGLIATI AL CURRY E RISO PILAF (2)

Grilled shrimps with curry sauce and Pilaf rice (2)

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

