



OSTERIA alla TORRE



Il pensiero dell'Oste

Il nostro motivo conducente: ci concentriamo sempre sul prodotto stesso, cioè sulla qualità e sul gusto.

Tre principi della vita

“Passa il tuo tempo insieme
alle persone che ti fanno bene”.

“Non guardare mai indietro
ma guarda avanti”.

E... “Non perdere mai una festa!”

La nostra cucina è espressa e fatta al momento. I Prodotti sono freschi ove consentito, usiamo l'abbattitore per garantirvi il massimo della freschezza e dell'igiene. In fondo al menu trovate la carta degli allergeni. Per qualsiasi necessità rivolgersi o avvisare prima dell'ordine il personale di servizio in sala. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Antipasti

Appetizers

Tagliere dell'Osteria con Salumi e Formaggi Tipici con verdure in agrodolce <i>Mixed Selection Charcuterie and Cheese typical Italians</i>	€ 15,90
Selezione di Formaggi Tipici Italiani con Mostarde <i>Selection of typical Italian cheeses with mustards</i>	€ 13,90
Tagliere con Prosciutto crudo di Parma e Mozzarella Fresca <i>Parma Ham and mozzarella</i>	€ 15,90
Crudo e Melone (in stagione da Giugno a Settembre) <i>Ham and Melon</i>	€ 12,00
Bresaola Rucola e Grana <i>Bresaola Rocked Salad and Parmesan</i>	€ 13,90
Caprese di Mozzarella e Pomodoro in Salsa di Basilico Fresco <i>Caprese Salad with Tomatoes and Mozzarella whit Basilic Sauce</i>	€ 12,50
Tortino di Polenta con Porcini* <i>Polenta with Mushrooms Porcini*</i>	€ 13,90
Tortino di Polenta con Fonduta di Gorgonzola <i>Polenta with Traditional cheese Gorgonzola</i>	€ 12,90

le nostre delizie di
Pasta fresca
all'uovo raffinate a mano Delights of fresh
Homemade Pasta

*** Triangoli Van Gogh di pasta fresca all'uovo
con ripieno di fonduta di formaggio, funghi misto bosco
e prezzemolo conditi con scaglie di Monte Veronese**

** Triangles of fresh egg pasta with cheese fondue filling, mixed forest
mushrooms and parsley seasoned with flakes of Monte Veronese*

€ 14,50

*** Mezzelune di pasta fresca all'uovo con ripieno
di parmigiana di melanzane**

** Mezzelune of fresh egg pasta with filling of eggplant parmigiana*

€ 13,90

*** Ravioloni fatti in casa di pasta fresca all'uovo
con ripieno di brasato di manzo e noci**

** Homemade ravioli with fresh egg pasta with stuffed
with braised beef and walnuts*

€ 14,50

*** Ravioloni di pasta fresca all'uovo con ripieno
di deliziosa ricotta e spinaci**

** Ravioli of fresh egg pasta with filling of delicious ricotta and spinach*

€ 13,00

*** Chitarrine casarecce al Grano Arso con pomodorini
pachino, zucchine e gamberetti**

** Homemade spaghetti (Chitarrine Typical name) to the Grano Arso
with cherry tomatoes pachino, courgette and shrimp*

€ 13,50

*** Tagliatelle casarecce con crema di Tartufo ai Porcini**

** Homemade Tagliatelle with truffle cream with porcini mushrooms*

€ 14,80

*** Bigoli all'uovo al cacio e pepe**

** Bigolo pasta egg with typical cheese and pepper cheese*

€ 12,00

i nostri **Primi Piatti** *tipici di pasta fresca*

Typical First Courses

- * Gnocchi di Patate fatti in casa con Tastasal
e Radicchio Trevigiano Sfumato nell'Amarone**
** Gnocchi of Potato homemade with Tastasal
and the chicory typical of Treviso cooked in Amarone wine* € 13,90
- * Spaghetti di Semola Casareccia alla Carbonara**
** Spaghetti homemade at Carbonara* € 12,00
- * Chitarrine Casarecce al Grano Arso alla Carbonara
(Minino 2 Persone)**
** Specialties Wholemeal Flour Spaghetti (Chitarrina Typical name)
to the Grano Arso at Carbonara
(Minimum 2 people)* € 13,90
- * Tagliatelle Casarecce al Ragù Fresco Fatto in Casa**
** Homemade Tagliatelle with home-made fresh ragout* € 12,90
- * Tortellini Tipo Valeggio al Burro e Salvia**
** Tortellini typical with Butter and Sage* € 10,00
- * Spaghetti di Semola Casarecci all'Aglia Olio e Peperocino**
** Spaghetti with garlic, oil and chili peppers* € 10,00
- * Spaghetti di Semola Casarecci allo Scoglio di Mare****
** Spaghetti with mixed Fresh Seafood* € 18,50
- * Spaghetti di Semola Casarecci alle Vongole e Prezzemolo**
** Spaghetti with Clams and Parsley* € 14,90

Spaghetti di Semola Casarecci al Pomodoro Fresco e Basilico

Spaghetti with Fresh Tomato and Basil

€ 10,00

Lasagna Fatte in Casa dal nostro cuoco

Special Lasagna Homemade

€ 10,00

i nostri **Risatti**
Special Rice Risotto

Risotto all'Amarone con scaglie di Monte Veronese

(Riso di Verona qualità oro, minimo 2 persone,
tempo di attesa minima 15 minuti cucina espressa)

Risotto with Amarone with flakes of Monte Veronese

(Rice of Verona quality gold, minimum 2 people, minimum waiting time 15 minutes express kitchen)

€ 15,00 cad.

Risotto Tipico al Tastasal sfumato al Soave

(tempo di attesa minima 15 minuti poiché è cucinato
al momento, minimo 2 persone)

Typical Risotto with Tastasal (pork sausage) topped with Soave

(minimum waiting time 15 minutes during cooking at the moment, at least 2 people)

€ 15,00 cad.

le nostre **Zuppe**
Soup

Zuppa di Farro con Verdure Fresche

Spelled Soup with Fresh Vegetables

€ 10,00

Il Minestrone di Verdure Fresche fatto in casa

Homemade Fresh Vegetable Soup

€ 10,00

Zuppa di Pesce Fresco con Crostini

Fresh Fish Soup with croutons

€ 15,00

Pasta e Fagioli fatta in casa

Homemade pasta and beans

€ 12,00

Secondi Piatti

Mains Courses

Tagliata Di Manzo al Rosmarino

Cut Beef with Rosemary

€ 15,90

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana e Aceto Balsamico

Cut Beef with Parmesan Rucola and Balsamic Glass

€ 16,90

Hamburger Special della Torre con Patatine Fritte

(insalata, pomodoro, cipolla, cheddar, bacon, hamburger di manzo)

Big Special Hamburger with French Fries Potatoes

(salad, slice tomato, onion, cheddar, bacon, beef)

€ 15,00

Trancio di Salmone Fresco Gratinato al Forno con Verdurine Croccanti

Fresh Salmon Baked with Crunchy Verdurine

€ 15,00

Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte

Chicken Cutlet with Potatoes Fries

€ 12,90

Bocconcino di Pollo al Curry con Riso Basmati

Chicken Curry naggets with Basmati Rice

€ 13,90

Scaloppina ai Funghi

Escalopes whit Mushrooms

€ 12,90

Baccalà alla Vicentina con Tortino di Polenta

Traditional Fish "Baccalà alla Vicentina" with Polenta

€ 16,90

Spezzatino di Vitello Stufato a Fuoco Lento con Tortino di Polenta

Veal Stew with Polenta homemade

€ 15,90

Delizia di Gran Fritto Misto di Pesce dell' Osteria

Fried Mixed Fish

€ 15,90

le nostre insalate

Caesar Salad € 13,00

Insalata Greca

Greek Salad with green salad, tomatoes, cucumbers, onions, olive and feta € 13,00

Insalata Mista

Mixed Salad € 7,90

i nostri contorni

Patate al Forno

Potato Baked € 5,00

Verdure alla Griglia

Vegetables Grilled € 5,50

Patate Fritte

Potato Fried € 5,00

Dessert

Strudel di mele fatto in casa € 5,50

Tiramisù fatto in casa € 5,50

Panna cotta fatta in casa € 5,50

Salame al Cioccolato fatto in casa € 5,50

Dolce della Casa € 6,00

Cheesecake alle Fragole € 5,50

Coperto € 2,00

(include servizio, pane, grissini, olio, aceto, sale, pepe, tovagliolo ed eventuali)

Cover € 2,00

(includes service, bread, breadsticks, oil, vinegar, salt, pepper, napkin and any)

le nostre **Pizze** *Pizza*
con farina di riso e olio extravergine d'oliva

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

Tomato Sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes

€ 9,50

CAPRICCIOSA

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi,
capperi, acciughe, origano**

*Tomato Sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes,
capers, anchovies, origan*

€ 9,50

VEGETARIANA

**Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane,
zucchine, grana**

Tomato Sauce, mozzarella cheese, peppers, eggplant, zucchini, grana

€ 9,50

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, origano

Tomato Sauce, mozzarella cheese, origan

€ 7,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi

Tomato Sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

€ 9,50

SALAMINO

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Tomato Sauce, mozzarella cheese, spicy salami € 9,00

CRUDO

Pomodoro, mozzarella, crudo

Tomato Sauce, mozzarella, Raw Ham € 10,50

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Tomato Sauce, mozzarella cheese, tuna-fish, onion € 9,50

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, brie, grana

Tomato Sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, fontina cheese, grana cheese, brie cheese € 9,50

Ogni variante o aggiunta di ingredienti

Variations or additions of pizza ingredients € 2,00

Base pinsa pizza ingredienti: Miscela per pizza alla Romana (Farina di Frumento 0, Farina di riso, Farina di Soia, Pasta acida di frumento aromi), Acqua e olio extravergine d'oliva, sale, semola di riso, lievito di birra in polvere. Non contiene conservanti. Valore energetico 232 kcal

Base pizza grip ingredients: Blend for pizza alla Romana (Wheat Flour 0, Rice flour, Soybean flour, sour wheat paste), Water and extra virgin olive oil, salt, rice bran, brewer's yeast in powder. It contains no preservatives. Energy value 232 kcal

Bevande

Drinks

Acqua Minerale (cl.0,20) Frizzante o Naturale € 3,00
Sparkling/Still

Acqua Minerale (cl.0,75) Frizzante o Naturale Fonte di Carnia € 4,80
Water Sparkling/Still

Coca Cola alla Spina Piccola € 3,50
Small

Coca Cola alla Spina Media € 4,80
Medium

Bibite in Lattina Can: Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Aranciata Amara, Chinotto, Red Bull € 4,90

Cedrata Tassoni/Schweppes Tonica € 4,90

Thè Freddo al Limone o alla Pesca € 4,90
Ice lemon o Peach Tea

Spremuta di arancia fresca € 5,00
Fresh-Squeezed Orange Juice

Succhi di Frutta (ace, albicocca, ananas, arancia, mela, pesca, pera, pompelmo, pomodoro) € 4,90

Birra

Beer

Birra piccola alla spina € 4,50
Draught

Birra media alla spina € 5,90
Draught

Birra grande da litro alla spina € 11,00

Birra Bianca piccola € 4,80
Draught White small

Birra Bianca media € 6,20
Draught Beer White medium

Birre in bottiglia: Corona/Beck's/Ceres € 6,00
Beers Bottled

Birra Moretti Grande Bottiglia € 8,00

Birra Bottiglia Weissen € 7,00
bottled

Birra Rossa € 6,90

la Carta dei Vini

Wine list

Vini Rossi

Red Wine



Amarone della Valpolicella Etichetta Nera - Cantina di Soave Roccasveva	€ 39,00
Amarone della Valpolicella Ripa della Volta - Cantina Otella	€ 45,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Rethico - Cantina Bolla	€ 40,00
Amarone della Valpolicella Classico Poesie - Cantina di Soave	€ 7,00 € 37,00
Amarone Classico Superiore della Valpolicella Rejus DOC Cantina Sartori Negrar	€ 42,00
Valpolicella Classico Poesie - Cantina di Soave	€ 4,50 € 16,00
Valpolicella Superiore Poesie - Cantina di Soave	€ 5,50 € 20,90
Valpolicella Ripasso Poesie - Cantina di Soave	€ 5,80 € 24,00
Valpolicella Classico DOC - Cantina Bolla	€ 19,90
Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore Le Poiane - Cantina Bolla	€ 25,00
Valpolicella Classico Superiore Etichetta Nera - Cantina di Soave Roccasveva	€ 22,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore Ripa della Volta - Cantina Otella	€ 26,00
Valpolicella Classico Montegradella - Cantina Sartori	€ 18,50
Cabernet Sauvignon DOC Etichetta Nera - Cantina di Soave Roccasveva	€ 29,00
Pinot Nero Nero Fumo - Cantina Sandro de Bruno	€ 30,00
Nottefonda Rosso Veronese IGT (Corvina, Pinot nero, Merlot) Cantina di Soave Roccasveva	€ 32,00
Bardolino Classico Poesie - Cantina di Soave	€ 4,00 € 16,00
Bardolino Classico La Doria - Cantina Bolla	€ 18,00
Gilusia Syrah Sicilia DOC - Tenuta Rapitalà	€ 19,00
Nero D'Avola - Alto Nero - Sicilia - DOC - Tenuta Rapitalà	€ 23,00
Bardolino DOC - Colline Moreniche - Cantina Albino Piona	€ 18,00

Vini Rosati

Rosè Wine

Bardolino Chiaretto - Colline Moreniche - Cantina Albino Piona	€ 4,00 € 16,00
Rosamurri Rosato Terre Siciliane - Tenuta Rapitalà	€ 16,00

Vini Bianchi

White Wine



Custoza DOC - Colline Moreniche - Cantina Albino Piona	€ 18,00
Lugana DOC - Cantina Otella	€ 24,00
Cà dei Frati Lugana - I Frati - Cantina Cà dei Frati	€ 5,50 € 27,00
Lugana DOC Bolla - Cantina Bolla	€ 18,00
Piano Maltese Bianco Terre Siciliane IGT Tenuta Rapitalà	€ 16,90
Chiaropuro - Bianco Verona IGT (Incrocio Manzoni, Müller Thurgau Garganega e Moscato) - Cantina di Soave Roccasveva	€ 22,00
Pinot Grigio del Garda Poesie - Cantina di Soave	€ 20,00
Soave Poesie - Cantina di Soave	€ 4,00 € 15,00
Custoza Poesie - Cantina di Soave	€ 4,50 € 16,00
Chardonnay del Garda Poesie - Cantina di Soave	€ 4,00 € 18,00
Pinot Grigio delle Venezie Poesie - Cantina di Soave	€ 4,50 € 18,00

Bollicine

Sparkling and Prosecco Wine

Durello Metodo Charmat Terre di Terrossa - Cantina Sandro de Bruno	€ 25,00
Franciacorta Brut Contadi - Cantina Contadi Castaldi	€ 6,00 € 30,00
Franciacorta Brut Cuveè Prestigie - Cantina Cà del Bosco	€ 32,00
Bellavista Franciacorta Brut Gran Cuveè Alma DOCG - Cantina Bellavista	€ 39,00
Prosecco DOC di Treviso Brut Cantina Villa Sandi	€ 5,00 € 26,00
Settecento33 Lessini Durello Brut - Cantina di Soave	€ 5,00 € 22,00

Vini Dolci

Sweet Wine

Passito Prima Luce (375 ml) - Cantina Otella	€ 6,00 € 28,00
Recioto Classico Poesie DOCG (375 ml) - Cantina di Soave	€ 5,50 € 23,00
Vinsanto del Chianti (375 ml) - Cantina Ruffino	€ 5,80 € 29,00
Recioto di Soave DOCG (375 ml) - Cantina Sandro De Bruno	€ 30,00

***Sostanze o prodotti che provocano allergie
o intolleranze***

Gentile Cliente,
nel ringraziarla per averci scelto, La Direzione, nel segno
della trasparenza dell'informazione al cliente e nel rispetto
del Regolamento UE 1169/2011, Vi informa che alcuni
degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre
preparazioni rientrano nell'elenco
degli ALLERGENI a lato descritti.

La varietà e la continua evoluzione delle nostre ricette
ci impedisce la trascrizione completa degli ingredienti
di ogni singola preparazione. Pertanto, se desidera conoscere
nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da Lei scelto
non esiti a chiedere al nostro personale di sala.

Buon appetito.

*Dear customer, our staff will be happy to help you choose
the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.*

*Our staff is well trained and we hope we will find
the best way to satisfy our customer and also meet your specific needs.*



PRODOTTI SURGELATI:

i piatti contrassegnati con () sono preparati
con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

Menu Degustazione

(minimo 2 persone)

Tagliere con Prosciutto Crudo di Parma
e Mozzarella Fresca

Tagliatelle Casarecce con crema di Tartufo e Porcini

e a scelta un piatto tra

Spezzatino di Vitello stufato a fuoco lento con Polenta

oppure

Baccalà alla Vicentina con Tortino di Polenta

Dolce del Giorno

€ 45,00 a persona

coperta inclusa bevande a parte



... con degustazione di 1 Calice di Vino per portata

Prosecco, Lugana, Valpolicella Superiore, Recioto

€ 60,00 a persona