



I nostri Antipasti – Our Appetizers

Gratin di Verdure | Parmigiano | crema allo Zafferano

Vegetable gratin | Parmesan | Saffron cream.

€ 11

Trancetto di Piovra scottata | crema di Piselli aromatizzata alla Menta | Cips di Rapa Rossa

Trancetto di Piovra scalded | Pea cream flavored with mint | Cips of Red Turnip.

€ 14

Tartar di Manzo (90g.) | Maionese con fiore di Capperò | Senape antica | Croccante di Riso

Beef Tartar (90g.) | Mayonnaise with caper flower | Ancient mustard | sea cropping rice.

€ 13

Fonduta al Monte Veronese DOP | polenta Fritta | Funghi Pioppini

Monte Veronese fondue | fried polenta | Pioppini mushrooms.

€ 12

i nostri Primi – Our First Plates

Spaghettoni | polvere di Cozze Atlantico | colatura di Alici di Cetara | Burro al limone

Spaghettoni | sour Butter | Anchovy sauce | Mussel powder.

€ 13

Gnocchi di Malga | Burro fuso | Ricotta Affumicata della Lessinia

Gnocchi of Malga | Melted butter | Smoked Ricotta from Lessinia.

€ 11

Crema di Porri & fritto di Topinambur | Capesante gratinate al Curry | vele di pane

Leek cream & fried Jerusalem Antichoke | Scallops au gratin with Curry | toasted bread sails

€ 14

Tagliatelle | Ragù di Coniglio | spuma di Mirtilli

Tagliatelle | Rabbit Ragout | Blueberry mousse

€ 12

Tagliatelle | funghi Porcini

Tagliatelle | Porcini mushrooms

€ 15

Risotto dello Chef (minimo 2 persone)

Chef's Risotto (minimum 2 people)

€ 15

i nostri Secondi -Our Seconds Plates

Filetto di Manzo (200gr.) all'Amarone della Valpolicella
Fillet of Beef with Valpolicella's Amarone.

€ 26

Petto di Anatra all'Arancia | caponatina di Verdure
Duck Breast with Orange | caponatina of Vegetables.

€ 23

Filetto di Ombrina (180gr.) alla Mediterranea
Fillet of Ombrina (180gr.) to the Mediterranean.

€ 25

i nostri Secondi alla Brace – Our Grilled Seconds Plates

Fiorentina di Manzo

€ 6 l'etto

“Chateaubriand” con verdure di stagione

€ 12 l'etto

Costata di Manzo. (500 gr.) - Rib of Beef

€ 24

Costolette di Agnello Nuova Zelanda allo scottadito. (350gr.) - “Scottadito” Lamb ribs.

€ 23

Filetto di Manzo. (200gr.) - Tenderloin beef.

€ 25

Tagliata di Filetto di Manzo (200gr.) | scaglie di Monte Veronese Stravecchio

Sliced Beef Fillet | with flakes of Monte Veronese Stravecchio

€ 26

i Contorni
Side Dishes

Verdure cotte e grigliate di stagione | Patate al forno
Seasonal cooked and grilled vegetables | Baked potatoes

€ 4

Fonte S. Antonio 700cl Naturale | Frizzante. - Water “Fonte S. Antonio” Still | Sparkling € 3

Caffè. - Coffee € 2

Pane e coperto. - Bread and place setting € 3

TRATTORIA LA TORRE

Piazza IV Novembre 23 – 37030 Mezzane di Sotto (VR)

Tel. 045 8880145 mail: info@trattorialatorre.it