
IL PANE È VITA

BREAD IS LIFE

IL PANE A LIEVITAZIONE NATURALE DI GRANO VERNA BIOLOGICO È REALIZZATO CON LA NOSTRA FARINA MACINATA A PIETRA. È SERVITO CON LA SCHIACCIATA AL ROSMARINO DEL NOSTRO CHEF E I GRISSINI FINEMENTE PREPARATI, PER PERMETTervi DI DEGUSTARE LA FRAGRANZA DELLA FRESCHEZZA QUOTIDIANA DEI PRODOTTI SEMPLICI E DI QUALITÀ.

Our sourdough bread is produced with our organic Verna Wheat and its stone-ground flour. It is served together with the pizza-bread with rosemary and the breadsticks finely prepared to make you enjoy the fragrance of the daily freshness of simple products and their quality.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

L'OLIO PROVENIENTE DALLE OLIVE DEI NOSTRI OLIVETI, REALE "SPREMUTA DI FRUTTA", È MOLITO A FREDDO, IL GIORNO STESSO DELLA RACCOLTA, PER FARVI APPREZZARE APPIENO IL SUO GUSTO NEI PIATTI ELABORATI.

Our extra-virgin olive oil coming from our trees is real "fruit juice" and is cold pressed the same day of the harvest. This, to make you fully appreciate its taste in our dishes.

TAGLIERI

PLATTERS

SELEZIONE DI SALUMI DI GRIGIO DEL CASENTINO DI NOSTRA PRODUZIONE.....€ 11,00
Selection of cold cuts, sausage, ham of local pig "Grigio del Casentino"

SELEZIONE DI PECORINI A LATTE CRUDO TOSCANI€ 13,00
Selection of typical fresh and aged raw sheep milk Tuscan cheeses

ANTIPASTI

STARTERS

CROSTINO DI FEGATINI BATTUTI A COLTELLO.....€ 8,00
Tuscan traditional bread and finely minced giblet and liver

SFORMATINO DI ZUCCHINE SU CREMA DI PECORINO TOSCANO E LARDO CROCCANTE.....€ 10,00
Cupcakes of zucchinis on a Tuscan sheep cheese cream and crispy bacon

PAPPA AL POMODORO TIEPIDA CON FILO D'ORO LA TORRE.....€ 8,00
Cooked fresh tomatoes on sliced bread with extra virgin olive oil and basilic

PRIMI PIATTI

PASTAS

PICI AL SUGO FINTO.....€ 13,00
Verna wheat homemade pasta with minced vegetables and bacon sauce

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA.....€ 13,00
Ricotta and spinach home made ravioli in a sage butter and our olive oil

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CHIANINA€ 13,00
Home made tagliatelle with traditional minced beef white sauce

Il nostro Pane e le nostre qualità di pasta sono preparati dallo chef con la nostra farina di grano Verna biologica macinata a pietra.
Our bread and pasta are homemade and prepared by our chef with organic Verna wheat stone-ground flour.

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

TARTARE DI CHIANINA BATTUTA AL COLTELLO.....€ 18,00
Chianina tartar finely hand-minced

BACCALÀ SPADELLATO SU CREMA DI CECI.....€ 15,00
Panned cod fish on a chick peas cream

ALLA BRACE

FROM THE GRILL

FIorentINA DI CHIANINA (MIN. 700 GR.).....€ 6,00/etto
Fiorentina of Chianina meat (min. 700 gr.)

GRIGLIATA MISTA:

BISTECCA, RIGATINO, COSTOLETTE DI GRIGIO DEL CASENTINO (MINIMO 2 PORZIONI)€ 18,00/pp
Mixed grilled meat of Grigio del Casentino: steak, bacon, spare-ribs (min. 2 serving)

PETTO DI POLLO (250 GR.).....€ 11,00
Grilled chicken breast (250 gr.)

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE DEL CASENTINO AL FORNO.....€ 6,00
Yams potatoes from Casentino

INSALATA DEL NOSTRO ORTO E POMODORI.....€ 5,00
Salad and fresh tomatoes from our vegetable orchard

VERDURE LOCALI DI STAGIONE GRIGLIATE O IN PADELLA€ 6,00
Local seasonal vegetables grilled or in pan

TAGLIERI

PLATTERS

SELEZIONE DI SALUMI DI GRIGIO DEL CASENTINO DI NOSTRA PRODUZIONE.....€ 11,00
Selection of cold cuts, sausage, ham of local pig "Grigio del Casentino"

SELEZIONE DI PECORINI A LATTE CRUDO TOSCANI€ 13,00
Selection of typical fresh and aged raw sheep milk Tuscan cheeses

ANTIPASTI

STARTERS

CROSTINO DI FEGATINI BATTUTI A COLTELLO.....€ 8,00
Tuscan traditional bread and finely minced giblet and liver

SFORMATINO DI ZUCCHINE SU CREMA DI PECORINO TOSCANO E LARDO CROCCANTE.....€ 10,00
Cupcakes of zucchinis on a Tuscan sheep cheese cream and crispy bacon

PAPPA AL POMODORO TIEPIDA CON FILO D'ORO LA TORRE.....€ 8,00
Cooked fresh tomatoes on sliced bread with extra virgin olive oil and basilic

PRIMI PIATTI

PASTAS

PICI AL SUGO FINTO.....€ 13,00
Verna wheat homemade pasta with minced vegetables and bacon sauce

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA.....€ 13,00
Ricotta and spinach home made ravioli in a sage butter and our olive oil

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CHIANINA€ 13,00
Home made tagliatelle with traditional minced beef white sauce

Il nostro Pane e le nostre qualità di pasta sono preparati dallo chef con la nostra farina di grano Verna biologica macinata a pietra.
Our bread and pasta are homemade and prepared by our chef with organic Verna wheat stone-ground flour.

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

TARTARE DI CHIANINA BATTUTA AL COLTELLO.....	€ 18,00
<i>Chianina tartar finely hand-minced</i>	
BACCALÀ SPADELLATO SU CREMA DI CECI.....	€ 15,00
<i>Panned cod fish on a chick peas cream</i>	

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE DEL CASENTINO AL FORNO.....	€ 6,00
<i>Yams potatoes from Casentino</i>	
INSALATA DEL NOSTRO ORTO E POMODORI.....	€ 5,00
<i>Salad and fresh tomatoes from our vegetable orchard</i>	
VERDURE LOCALI DI STAGIONE GRIGLIATE O IN PADELLA	€ 6,00
<i>Local seasonal vegetables grilled or in pan</i>	

MENU BAMBINI

FOR CHILDREN

PENNE MARTELLI AL POMODORO FRESCO.....	€ 7,00
<i>Martelli's penne with fresh tomato sauce</i>	
FETTINA DI CHIANINA IMPANATA CON UOVA FRESCHE (200 GR. CA.).....	€ 9,00
<i>Chianina meat breaded with fresh eggs (200 gr.)</i>	
PATATE DEL CASENTINO AFFETTATE E FRITTE NELL'OLIO D'OLIVA.....	€ 6,00
<i>Finely sliced fried potatoes from Casentino</i>	

BEVANDE

SOFT DRINKS

ACQUA VERNA LISCIA O GASSATA 1LT	€ 2,50
<i>Sparkling or still Verna water 1lt</i>	
BEVANDE ANALCOLICHE LURISIA (CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA).....	€ 3,00
<i>Soft drinks Lurisia (chinotto, aranciata, gazzosa)</i>	
COPERTO.....	€ 2,00
<i>Cover charge</i>	

RELAIS
LA TORRE

www.relaislаторre.it