
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.

ANTIPASTI

STARTERS

- SELEZIONE DI SALUMI DI GRIGIO DEL CASENTINO DI NOSTRA PRODUZIONE.....€ 11,00
Selection of cold cuts, sausage, ham of local pig "Grigio del Casentino"
- SELEZIONI DI PECORINI E FORMAGGI TOSCANI.....€ 13,00
Selection of typical fresh and aged tuscan cheeses
- CROSTINO DI FEGATINI BATTUTI A COLTELLO.....€ 8,00
Tuscan traditional bread and finely minced giblet and liver
- SFORMATINO DI VERDURA DI STAGIONE.....€ 9,00
Cupcakes of seasonal vegetables from the market

ZUPPE

SOUPS

- RIBOLLITA TRADIZIONALE€ 11,00
Traditional Mix of vegetables (savoy and black cabbage, white beans, beets, onion...)
- ZUPPA DI CIPOLLE TRADIZIONALE TOSCANA€ 9,00
Onions soup from tuscan tradition

PRIMI PIATTI

PASTAS

- PAPPARDELLE AL SUGO ROSSO DI CINGHIALE.....€ 13,00
Verna wheat homemade pasta with minced traditional boar meat 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
- TAGLIATELLINE AL RAGÙ BIANCO DI CHIANINA€ 13,00
Verna wheat fine homemade pasta with minced traditional beef meat 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 AL COLTELLO.....	€ 18,00
<i>Chianina Tartar finely hand-minced</i>	
BACCALÀ ALL'ARETINA IN INTERPRETAZIONE LA TORRE.....	€ 15,00
<i>Traditional panned Codfish on fresh tomato sauce and aromatic herbs</i>	
PEPOSO DI CHIANINA IN BOCCONCINI E LORO RIDUZIONE DI VINO, ODORI E PEPE	€ 16,00
<i>Tuscan traditional Chianina beef's stew with peppercorns and red wine</i>	

ALLA BRACE

FROM THE GRILL

FIorentINA DI CHIANINA (MIN. 700 GR.).....	€ 6,00/etto
<i>Fiorentina of Chianina meat (min. 700 gr.)</i>	
GRIGLIATA MISTA: BISTECCA, RIGATINO, COSTOLETTE DI GRIGIO DEL CASENTINO.....	€ 18,00
<i>Mixed grilled meat of Grigio del Casentino: steak, bacon, spare-ribs</i>	

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE DEL CASENTINO AL FORNO.....	€ 6,00
<i>Yams potatoes from Casentino</i>	
VERDURE LOCALI DI STAGIONE GRIGLIATE O IN PADELLA	€ 6,00
<i>Grilled or panned local seasonal vegetables</i>	
FAGIOLI ZOLFINO.....	€ 9,00
<i>Zolfino white beans</i>	

MENU BAMBINI

FOR CHILDREN

PASTA MARTELLI CON FILO D'OLIO LA TORRE E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI..... € 8,00
Pasta Martelli with our olive oil and Parmigiano Reggiano aged 24 months

PASTA MARTELLI CON PASSATA DI POMODORO LA TORRE € 8,00
Pasta Martelli with our tomato sauce La Torre

HAMBURGER DI CHIANINA CON PATATE AL FORNO € 15,00
Chianina hamburger finely hand-minced

BEVANDE

SOFT DRINKS

ACQUA VERNA LISCIA O GASSATA 1LT € 2,50
Sparkling or still Verna water 1lt

BEVANDE ANALCOLICHE LURISIA (CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA)..... € 3,00
Soft drinks Lurisia (chinotto, aranciata, gazzosa)

COPERTO..... € 2,00
Cover charge

RELAIS
LA TORRE

www.relaislаторre.it