
IL PANE È VITA

BREAD IS LIFE

IL PANE A LIEVITAZIONE NATURALE DI GRANO VERNA BIOLOGICO È REALIZZATO CON 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 È MOLITO A FREDDO, IL GIORNO STESSO DELLA RACCOLTA, PER FARVI APPREZZARE APPIENO IL SUO GUSTO E LA NOSTRA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI NEI PIATTI ELABORATI.

Our extra-virgin, oil coming from our olive trees, is cold pressed the same day of the harvest. This, to make you fully appreciate the taste and the enhancement of the products in our elaborate 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"

SELEZIONI DI PECORINI E FORMAGGI TOSCANI.....€ 13,00
Selection of typical fresh and aged Tuscan Sheep cheeses

ANTIPASTI

STARTERS

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

CESTINO CROCCANTE DI PARMIGIANO CON CRUDITÉS,
PECORINO E ALICI DEL MAR CANTABRICO.....€ 10,00
Crispy Parmesan basket with crudités, pecorino cheese and Cantabrian anchovies

MOUSSE DI BACCALÀ MANTECATO CON PUNTE DI ASPARAGI.....€ 9,00
Soft cod mousse with asparagus tips

PRIMI PIATTI

PASTAS

TAGLIATELLINE DI GERMOGLI DI GRANO SARACENO AL RAGÙ BIANCO DI CHIANINA.....€ 13,00
Buckwheat sprouts wheat homemade pasta with traditional beef white ragout

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA.....€ 12,00
Ravioli with Ricotta and spinaches in sage-and-butter sauce

GNOCCHI DI RICOTTA E PESTO DI NOCCIOLE CON SALSIA DI ASPARAGI E POMODORO SECCO....€ 12,00
Gnocchi filled with ricotta and hazelnut pesto, with asparagus and dried tomato

PASTA MARTELLI CON SALSIA DI POMODORINI ARROSTITI E OLIO AL BASILICO.....€ 9,00
Pasta Martelli with roasted tomatoes sauce and basil olive oil

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
- CARNE SALATA COTTA A BASSA TEMPERATURA SERVITA CON CARCIOFI AL TEGAME€ 14,00
Sliced Chianina beef, cooked at low temperature and served with a paned artichoke
- BACCALÀ SU BRODO DI PROSCIUTTO, RAVANELLO GLASSATO E POLVERE DI PROSCIUTTO.....€ 16,00
Cod fish in ham broth, glazed radishes and powdered ham

ALLA BRACE

FROM THE GRILL

- FIorentina DI CHIANINA (MIN. 700 GR.).....€ 5,50/etto
Fiorentina of Chianina meat (min. 700 gr.)
- GRIGLIATA MISTA: BISTECCA, RIGATINO, COSTOLETTE DI GRIGIO DEL CASENTINO.....€ 18,00
Mixed grilled meat of Grigio del Casentino: steak, bacon, spare-ribs

CONTORNI

SIDE DISHES

- PATATE DEL CASENTINO AL FORNO.....€ 6,00
Roasted Potatoes from Casentino
- INSALATA E POMODORI DEL NOSTRO ORTO.....€ 5,00
Salad and Fresh Tomatoes from our Vegetable Orchard
- VERDURE DEL NOSTRO ORTO GRIGLIATE O SALTATE IN PADELLA.....€ 6,00
Grilled Seasonal Vegetables from our greengarden

MENU BAMBINI

FOR CHILDREN

PENNE MARTELLI AL POMODORO FRESCO.....	€ 7,00
<i>Martelli's Penne with Fresh Tomato Sauce</i>	
FETTINA DI CHIANINA, DOPPIA IMPANATURA VERNÀ E UOVA FRESCHE.....	€ 9,00
<i>Pasta Martelli with our tomato sauce La Torre</i>	
PATATE DEL CASENTINO.....	€ 6,00
<i>Finely Sliced Fried Potatoes from Casentino</i>	

BEVANDE

SOFT DRINKS

ACQUA VERNÀ LISCIA O GASSATA 1LT.....	€ 2,50
<i>Sparkling or still Vernà water 1lt</i>	
SUCCO DI FRUTTA (PERA, MELA VERDE, MELA ROSSA).....	€ 2,50
<i>Fruit Juice (Pear, green or red Apple)</i>	
COPERTO.....	€ 2,00
<i>Cover charge</i>	

RELAIS
LA TORRE

www.relaislatorre.it