
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 E ANTIPASTI

STARTERS

- SELEZIONE DI SALUMI DI NOSTRA PRODUZIONE E PECORINI A LATTE CRUDO TOSCANI..... € 13,00
Selection of homemade cold cuts and fresh and aged raw sheep milk Tuscan cheeses
- CROSTINO TOSCANO DI FEGATINI BATTUTI A COLTELLO..... € 9,00
Tuscan traditional bread and finely minced giblet and liver
- SFORMATINO DI VERDURE DELL'ORTO SU CREMA DI PECORINO TOSCANO E LARDO CROCCANTE..... € 10,00
Vegetables Cupcakes on a Tuscan sheep cheese cream and crispy bacon

ZUPPE

SOUPS

- RIBOLLITA TRADIZIONALE..... € 11,00
Mix of vegetables and bread (savoy and black cabbage, white beans, beets, onion...)
- ZUPPA DI VERDURE DI STAGIONE TRADIZIONALE TOSCANA..... € 9,00
Vegetables soup from tuscan tradition
- VELLUTATA DI ZUCCA DELL'ORTO..... € 9,00
Our garden's pumpkin Vellutée

PRIMI PIATTI

PASTAS

- PICI SENATORE CAPPELLI AL SUGO "FINTO"..... € 13,00
Verna wheat homemade pasta with minced vegetables and tomato sauce
- TAGLIATELLE SENATORE CAPPELLI CON RAGÙ BIANCO DI CHIANINA..... € 14,00
Home made tagliatelle with traditional minced beef white sauce
- GNOCCHI RIPIENI DI PECORINO ERBORINATO E RIGATINO CON SALSINA DI PERE E MANDORLE..... € 14,00
Homemade Gnocchi filled with pecorino cheese and pear with their Vinsanto sauce
- MEZZE LUNE SENATORE CAPPELLI CON RIPIENO D'ANATRA E SALSINA AL VINSANTO..... € 14,00
Homemade pastas filled with duck meat and served with Vinsanto 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.

CARNI E CONTORNI

MAIN COURSES AND SIDE DISHES

TARTARE DI CHIANINA BATTUTA AL COLTELLO CON JULIENNE DI VERDURE DELL'ORTO.....	€ 18,00
<i>Chianina beef tartar finely hand-minced served with fresh vegetables</i>	
ROASTBEEF DI CHIANINA SERVITO CON LA SUA SALSIA E VERDURE DELL'ORTO.....	€ 18,00
<i>Finely sliced Chianina roastbeef served with its sauce and vegetables</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>	
GRIGLIATA MISTA DI MAIALE (BISTECCA, COSTOLICCIO, SALSICCIA, RIGATINO) CON CONTORNO	€ 19,00
<i>Grilled pork mix (steak, rib, bacon and sausage) served with side dish</i>	
CHIANINA ALLA GRIGLIA CON CONTORNO A SCELTA	€ 6,00 / etto
<i>Grilled T-bone Chianina beef, served with side dish</i>	€ 6,00 / 2,2lb

DOLCI

DESSERT

SBRICCIOLATA CROCCANTE CON CREMA FATTA IN CASA.....	€ 9,00
<i>Crunchy Minced Cantucci biscuits and mascarpone cream</i>	
CHEESECAKE CALDA CON FONDENTE DI FRUTTA O CIOCCOLATO VESTRI.....	€ 10,00
<i>Warm Cheesecake served with fruits or chocolate warm cream</i>	
CANTUCCI E VINSANTO.....	€ 10,00
<i>Homemade almond Cantucci biscuits served with our traditional Vinsanto</i>	
TORTINO AL CUORE CALDO CON CIOCCOLATO VESTRI.....	€ 10,00
<i>Warm Vestri's chocolate Cupcake</i>	
TORTA DI MELE CON CREMA CALDA DALLA RICETTA DELLA NONNA ELENA.....	€ 9,00
<i>Granma Elena's finest apple pie served with homemade cream</i>	

BEVANDE ANALCOLICHE

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)

PANE, SCHIACCIATA E GRISSINI FATTI IN CASA E COPERTO..... € 3,00
Homemade bread, soft tasty schiacciata, grissinis and service

RELAIS
LA TORRE

www.relaislаторre.it