
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.

ANTIPASTI

STARTERS

| | |
|---|---------|
| CARPACCIO DI TONNINA CON LAMELLE DI CARCIOFI E SALSA AIOLI | € 11,00 |
| <i>Dried minced tuna fish salad served with sliced artichokes</i> | |
| FEGATELLI IN PADELLA CON ALLORO | € 10,00 |
| <i>Baked pig meat liver with laurier</i> | |
| AFFETTATI SELEZIONE LA TORRE | € 13,00 |
| <i>Cold cuts aged at La Torre</i> | |

PRIMI PIATTI

PASTAS

| | |
|--|---------|
| TAGLIATELLA VERNA AL RAGÙ DI CAPRIOLO | € 13,00 |
| <i>Verna tagliatelle selection with deer meat sauce</i> | |
| RAVIOLI RICOTTA E SPINACI SERVITI CON BURRO E SALVIA DELL'ORTO | € 13,00 |
| <i>Spinach and ricotta ravioli served with a butter and sage sauce</i> | |

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

| | |
|---|------------|
| TASCA D'ARISTA RIPIENA DI SALVIA E PECORINO CON DADOLATA DI MELE | € 16,00 |
| <i>Panned pocket of arista filled with pecorino cheese, bacon and apple</i> | |
| CINGHIALE IN UMIDO CON LE OLIVE | € 16,00 |
| <i>Wildboar stew with olives</i> | |
| FIorentINA ALLA GRIGLIA | € 60,00/kg |
| <i>Grilled Fiorentina beef T-bone meat</i> | |

Il nostro pane e le nostre qualità di pasta sono preparati dallo chef con la nostra farina di grano Verna e Senatore Cappelli.
Our bread and pasta are homemade and prepared by our chef with Verna and Senatore Cappelli wheat flour.

CONTORNI

SIDE DISHES

| | |
|---|--------|
| FAGIOLO ZOLFINO CON LE COTICHE | € 7,00 |
| <i>Small white beans served with pork rind</i> | |
| VERDURE DI STAGIONE AL FORNO O IN PADELLA | € 6,00 |
| <i>Panned/backed vegetables from the garden</i> | |
| INSALATA VERDE DELL'ORTO | € 5,00 |
| <i>Plane green salad from the garden</i> | |

DOLCI

DESSERT

| | |
|--|---------|
| PANVINSANTO CON ZABAIONE E FRUTTA FRESCA | € 10,00 |
| <i>Homemade cake in vinsanto and zabaione cream with fresh fruits</i> | |
| CHEESECAKE DI CILIEGIE IN CONFETTURA | € 9,00 |
| <i>Cherry cheesecake</i> | |
| CANTUCCI VERNA UVETTA E CIOCCOLATO CON VINSANTO | € 10,00 |
| <i>Cantucci dry biscuits with raisins and chocolate served with vinsanto</i> | |

| | |
|--|--------|
| PANE, SCHIACCIATA E GRISSINI FATTI IN CASA E COPERTO | € 3,00 |
| <i>Homemade bread, soft tasty schiacciata, grissinis and service</i> | |

I NOSTRI VINI

OUR WINES

| | 0.75l | 125 ml |
|---|---------|--------|
| BIANCO, VIGNOLINO | € 18,00 | € 6,00 |
| ROSATO, BRUZZICO | € 18,00 | € 6,00 |
| ROSSO, CHIANTI - DOCG | € 18,00 | € 6,00 |
| ROSSO, LASTRICHE TI - TOSCANO IGT | € 20,00 | € 7,00 |
| ROSSO, ZEROSOL - TOSCANO IGT | € 23,00 | € 7,00 |
| ROSSO, CHIANTI RISERVA - DOCG | € 28,00 | € 8,00 |
| ROSSO, MACCHIONE - TOSCANO IGT | € 35,00 | € 8,00 |

BOLLICINE

SPARKLING WINES

| | 0.75l | 125 ml |
|-----------------------------------|---------|--------|
| BRUNI - PLINIO - VERMENTINO | € 20,00 | € 6,00 |

BEVANDE ANALCOLICHE

SOFT DRINKS

| | |
|---|--------|
| ACQUA VERNA LISCIA O GASSATA 1LT..... | € 2,50 |
| <i>Sparkling or still Verna water 1lt</i> | |
| BEVANDE ANALCOLICHE..... | € 3,00 |
| <i>Soft drinks</i> | |

RELAIS
LA TORRE

www.relaislаторre.it