



APERITIVO

LUN-VEN fino alle 19.30

CENA

LUN-GIOV 18.00-21.00

VEN 18.00-22.00

LA CUCINA

COPERTO 2€

DAL BISTROT - APERITIME

Polpettine della Nonna

12 €

Polpettine con salsa di pomodoro e ricotta salata

Bun alla curcuma

13 €

Cotoletta di maiale, friggione e parmigiano, servito con patate dippers

Crocchette

10 €

Crocchette di zucchine alla scapece con salsa yogurt

PRIMI DEL MESE

Tagliatelle

12 €

verdi al ragù d'anatra

Strigoli

14 €

con carciofi , guanciale e pecorino romano

SECONDI DEL MESE

Cosce d'Anatra Confit

18 €

con salsa al vino rosso, servite con purè di patate

Carciofo

15 €

ripieno alla Romana

Entrecôte Norland Danese

250 gr | 400 gr

sale grosso e rosmarino

19 €

30 €

lardo e pepe nero

22 €

35 €

CONTORNI

Verdure alla griglia

6,5 €

Patate al forno sale grosso e rosmarino

6 €

Patate al forno cacio e pepe

6 €

DOLCE

Cremoso al cioccolato

Crema inglese al caffè, lampone ghiacciato mandorle sabbiate

6 €

APERITIVO

LUN-VEN dalle 19.30

CENA

LUN-GIOV 18.00-21.00

VEN 18.00-22.00

**LA CUCINA****LE TORRI**
BISTROT**COPERTO 2€****LE PINSE****SARACENA**

14 €

Mozzarella, pomodorini, olive taggiasche, bufala, pesto di basilico

LE TORRI

14 €

Mozzarella, crema di porcini, prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di grana

LA ROMANA

14 €

Mozzarella, crema di carciofi, pecorino Romano guanciale, burrata, pepe

MARGHERITA

10 €

Mozzarella, salsa di pomodoro e origano

SCHIACCIATA

7 €

Olio , sale grosso e origano

APERITIVO

LUN-VEN dalle 19.30

CENA

LUN-GIOV 18.00-21.00

VEN 18.00-22.00

**LA CUCINA****LE TORRI**
BISTROT**COPERTO 2€****I TAGLIERI****Tagliere di salumi misti con piadine e tigelle**

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi - Mortadella Bologna IGP "La santo" | Pancetta ai peperoni di Senise IGP | Speck affumicato con legno di faggio e ginepro | Lonzardo, carrè di maiale stagionato al pepe nero | Salame Montanaro, ricetta storica delle nostre terre.

1 persona	13 €
2 persone	23 €

Tagliere di formaggi misti e fichi caramellati

Pecorino di Rocca Antica | Pecorino al tartufo | Formaggio caprino | L'Ambra di Talamello, pecorino stagionato in fosse Arenarie

1 persona	14 €
2 persone	25 €

EXTRA

Tigella

0,80 cent/l'una

Piadina

1€/l'una

I FRITTI

Anelli di cipolla*	5 €
Patatine Dippers*	5 €
Suppli	6 €
Crocchette di speck	6 €
Fiori di zucca*	6 €
Filetti di pollo panati	6 €
Olive all'ascolana*	6 €