



Menu

Chef **STEFANO CARCAGNI**
Sous Chef **MARCO BOVE**

IL TORRINO RESTAURANT
By **TENUTA ROCCI CERASOLI**



STARTER

SCRIGNO DI PASTA E PATATE

FRITTATINA DI PASTA E PATATE ALLA NAPOLETANA, DRESSING DI BURRATA
AFFUMICATA, CREMA DI POMODORO FRESCO.

€14,00

FAVE E CICORIA 3.0

BASE TONDA BIANCA, PULLED PORK, CICORIELLE SELVATICHE E PURÈ DI FAVE.

€15,00

LA ZUPPA DI PESCE

BRODETTO DI PESCE IN ROSSO, SEPPIOLINA, COZZE, FILETTO DI GALLINELLA,
DRESSING AL BASILICO E PANE FRITTO.

€22,00

IL CANNOLO

FINTO CANNOLO DI PASTA FILLO, BACCALÀ MANTECATO, LIMONE SEMI CANDITO,
POMODORI CONFIT, POLVERE AL BASILICO, TERRA DI OLIVE CELLINE E MANDORLE.

€16,00



FIRST COURSE

IL NOSTRO TORTELLACCIO

TORTELLACCIO ALLA MODENESE, BRASATO DI CAVALLO IN BIANCO, DASHI IN STILE
GIAPPONESE, GRANULATO AL SESAMO NERO E GERMOGLIO FRESCO.

€19,00

IL CLASSICO

TUBETTO DI GRANO DURO, SALSA ALLA CERNIA, DRESSING AL BASILICO E TARALLO
PUGLIESE.

€22,00

BOSCO E ORTO

LAGANARI SENATORE CAPPELLI, CREMA DI ZUCCA DELICA, FUNGHI DI STAGIONE,
PROVOLONE PICCANTE.

€17,00

IL RISOTTO DELLO CHEF

RISO ACQUERELLO SERVITO CON INGREDIENTI CHE SEGUONO LE STAGIONALITÀ.

€20,00

Secondi Piatti

MAIN COURSE

ASADO 0

ASADO DI MANZO LOCALE, SALSA TORIKARA, CREMA DI PISELLI
PRIMAVERA, INDIVIA BELGA ARROSTO.

€24,00

OMBRINA & SCAPECE

OMBRINA SCOTTATA, CREMA DI ZAFFERANO, ZUCCHINE SOTTOACETO,
BRICIOLE AL NERO DI SEPPIA.

€25,00

IL BRASATO

CAPPELLO DEL PRETE BRASATO, PURÈ DI PATATE, VELA DI PANE
CROCCANTE.

€21,00

IL CALAMARO

CALAMARO RIPIENO DI CBT, CON FARCIA AL PANE RAFFERMO E
POMODERO SECCO, CIALDA DI TAPIOCA SOFFIATA ALLE ERBE, CREMA DI
PEPERONE, CUBI DI PATATE FRITTE.

€19,00

Contorni

SIDE DISHES

TORRINO SALAD

FOGLIA VERDE, POMODORINI, MANDORLE, RAVANELLI.

€6,00

PATATE AL BURRO

CUBI DI PATATE AL ROSMARINO AL FORNO.

€5,00

ORTO ALLA BRACE

(SECONDO LA STAGIONALITÀ DEL NOSTRO ORTO)

VERDURE COTTE ALLA BRACE.

€7,00

GIARDINIERA HOMEMADE

BRUNOISE DI VERDURE (CAROTA, SEDANO, SEDANO RAPA, CIPOLLOTTO,
PORRO, BROCCOLI, CAVOLFIORRE, PEPERONI)
E MARINATURA AGRODOLCE.

€7,00

Dessert

COMODO TIRAMISÙ

INVOLUCRO CROCCANTE DI PASTA FILLO, CREMA TIRAMISÙ, SALSA
ALLA NOCCIOLA, CACAO AMARO.

€7,00

LA PARIGINA

PASTA CROCCANTE CON PINOLI E UVETTA AL SUO INTERNO,
FARCITA CON CREMA PASTICCERA.

(3 PEZZI PER PORZIONE)

€7,00

SWEET MOMENT “A CURA DELLO CHEF “

SEMIFREDDO AL CARAMELLO , CUORE DI MOU , GLASSATO AL
CIOCCOLATO FONDENTE, BISCOTTO ALFAJORES , ZUPPETTA DI
FRAGOLE FRESCHE.

€8,00

SORBETTO ALLA MELA VERDE

SORBETTO ALLA MELA VERDE, CRUMBLE DI MANDORLA E
CANNELLA, SALSA AL COCCO.

€8,00