



Secondi Piatti di mare e di terra

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO CON PANURE
PROFUMATA E CICORIELLA SALTATA E CREMA DI
PATATE 21€

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI 17€

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA , CREMA DI
PEPERONI ARROSTO, POLVERE DI CIPOLLA E CRUMBLE
ALLE OLIVE NERE E MANDORLE 18€

FILETTO DI MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON
MILLEFOGLIE DI PATATE E JUS DE VIANDE 17€

ENTRECOTE DI MANZO CON INSALATINA DI POMODORI
CONFITS E RUGHETTA 20€

Dessert

TARTELLETTA CON CARAMELLO AL CAFFÈ E CREMA AL
SAN MARZANO , CACAO AMARO ON THE TOP 6€

CHEESECAKE AL PIATTO CON BISCOTTO ALLA VANIGLIA ,
GEL DI ANGURIA , E OLIO AL BASILICO 7€

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO , GLASSATO CON
CIOCCOLATO BIANCO AL PISTACCHIO E SERVITO CON
JUS DI MORE 8€



Menù

IL TORRINO RESTAURANT
By TENUTA ROCCI CERASOLI

Chef STEFANO CARCAGNI
Sous Chef MARCO BOVE

Per motivi tecnici o di reperibilità, i nostri prodotti possono essere abbattuti da freschi e conservati a temperatura negativa (-20 gradi) oppure surgelati all'origine da fornitori selezionati.

Si prega di comunicare al personale di Sala intolleranze alimentari e allergie.

Antipasti di mare

SGOMBRO MARINATO CON ACETO DI RISO , CHUTNEY DI FICHI,
CREMA DI CACIOTTA AFFUMICATA E OLIO ALLA MENTA 15€

TAGLIATELLA DI SEPPIA CON GIARDINIERA DI VERDURE
HOME MADE 16€

CROCCANTE DI BACCALÀ MANTECATO ALLA MEDITERRANEA,
SU GAZPACHO DI POMODORO 15€

CATALANA DI GAMBERI CON DADOLATA DI PATATE , PEPERONI
IN AGRODOLCE , CIPOLLA ROSSA ACIDULATA E MAYO AL
PROFUMO DI LIME 16€

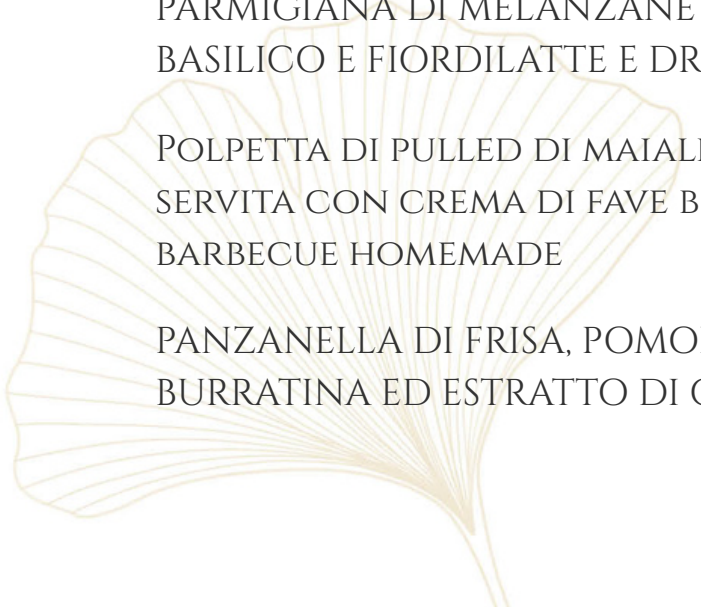
Antipasti di terra

VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA TONNATA, JUS
DI MANZO E POLVERE DI CAPPERI 15€

PARMIGIANA DI MELANZANE CON POMODORO
BASILICO E FIORDILATTE E DRESSING ON THE TOP 13€

POLPETTA DI PULLED DI MAIALE COTTO ALLO SMOKER ,
SERVITA CON CREMA DI FAVE BIANCHE E SPUNTONE DI
BARBECUE HOMEMADE 14€

PANZANELLA DI FRISA, POMODORI CONFITS,
BURRATINA ED ESTRATTO DI CAROSELLO 10€



Primi Piatti di mare e terra

PACCHERO DI SEMOLA DI GRANO DURO CON SALSA AL
DATTERINO GIALLO E DADOLATA DI PESCATRICE CON
POLVERE DI PREZZEMOLO 18€

TROCCOLI CACIO E PEPE CON CRUDO DI GAMBERI
ROSSI E PROFUMO DI LIMONE 22€

RISOTTO ALLA NERANO ,CON CREMA DI ZUCCHINE ,
MANTECATO CON CREMA AL PROVOLONE DEL
MONACO , CHIPS DI ZUCCHINE E BASILICO 17€

“SAGNA “ CORTA CON GENOVESE DI CIPOLLA COTTA IN
BIANCO E SFILACCI DI MANZO , POLVERE DI CIPOLLA E
DRESSING AL PECORINO 18€

FUSILLONE AL RAGÙ DI TONNO CON DATTERINO
ROSSO, LIMONE CANDITO E CRUMBLE ALLA MENTA 18€

