



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.

Degustazione Mare e Terra

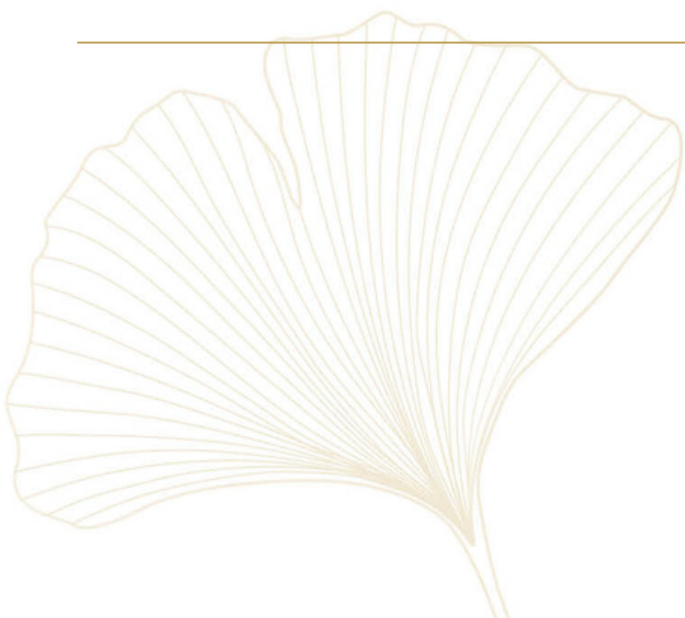
€ 55,00

Degustazione Terra

€ 26,00

Degustazione Mare

€ 32,00



Antipast di mare

CROCCANTE DI BACCALÀ € 15,00

Croccante di Baccalà mantecato alla mediterranea con gazpacho di pomodoro

POLPO SCOTTATO € 18,00

Polpo in olio di cottura scottato in padella, servito con crema di peperoni arrosto, crumble di mandorle e olive, polvere di cipolla

TAGLIATELLA DI SEPPIA € 16,00

Tagliatella di seppia cotta a bassa temperatura con giardiniera di verdure homemade e polvere di prezzemolo

CATALANA DI GAMBERI € 16,00

Catalana di gamberi con dadolata di patate, peperoni in agrodolce e cipolla acidulata, servita con maionese agli agrumi

Antipasti di terra

IL NOSTRO VITELLO TONNATO € 15,00

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, jus di manzo e polvere di capperi

LA NOSTRA PARMIGIANA € 13,00

Parmigiana di melanzane con pomodoro basilico e fiordilatte e dressing on the top

POLPETTA DI PULLED € 14,00

Polpetta di pulled di maiale cotto allo smoker, servita con crema di fave bianche e spuntone di barbecue homemade

LA NOSTRA FRISA € 10,00

Panzanella di frisa, pomodori confits, burratina ed estratto di carosello



Primi piatti

IL RISOTTO DELLO CHEF € 20,00

Riso carnaroli acquerello servito con ingredienti che seguono le stagionalità e l'umore dello Chef

IL NOSTRO PACCHERO € 19,00

Pacchero di semola di grano duro con salsa al datterino giallo e dadolata di pescatrice con polvere di prezzemolo

SPAGHETTONI € 18,00

spaghettoni con salsa di datterino rosso e dadolata di tonno, crumble alla menta e limone semi candito

I NOSTRI TROCCOLI € 22,00

Troccoli cacio e pepe con crudo di gamberi rossi e profumo di limone

“SAGNA” CORTA € 17,00

“sagna “ corta con genovese di cipolla cotta in bianco e sfilacci di manzo , polvere di cipolla e dressing al pecorino





Secondi piatti

ROLL DI SPADA € 19,00

Roll di spada cotto a bassa temperatura con farcia alla mediterranea con bianco di melanzane e gambero su crema di pomodoro arrosto

PESCATO DEL GIORNO € 21,00

Trancio di pescato del giorno cotto al forno con crema di patate e cicoriella saltata

IL NOSTRO FRITTO DI MARE € 17,00

Fritto di calamari e gamberi rosa

CUORE DI PESCATRICE ALLA GALLIPOLINA € 19,00

Cuore di pescatrice alla Gallipolina con panure aromatica e crema di carote

ENTRECOTE € 20,00

Entrecote di manzo con insalatina di pomodori confits e rughetta

FILETTO DI MAIALINO € 17,00

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con millefoglie di patate e jus de viande

Menù baby

PROSCIUTTO E MOZZARELLA € 8,00

ORECCHIETTE AL SUGO € 10,00

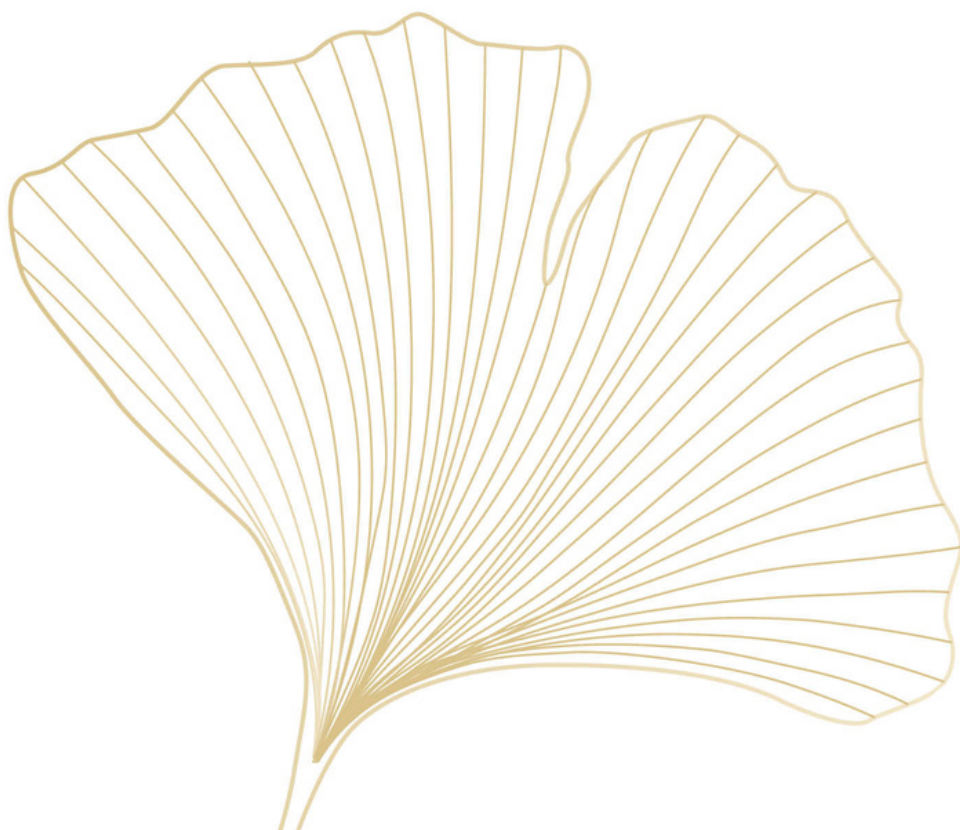
COTOLETTA CON PATATINE € 12,00

Dessert

LA TARTELLETTA	€ 6,00
Tartelletta con caramello al caffè e crema al San Marzano , cacao amaro on the top	

LA NOSTRA CHEESECAKE	€ 7,00
Cheesecake al piatto con biscotto alla vaniglia , gel di anguria , e olio al basilico	

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	€ 8,00
Semifreddo al pistacchio , glassato con cioccolato bianco al pistacchio e servito con jus di more	



Typical Apulian Dishes

CROCCHETTE DI PATATE & POLPETTE
€ 10,00



FAVE & CICORIE
€ 9,00



POLPETTE AL SUGO DI POMODORO
€ 12,00



PITTA DI PATATE
€ 10,00



POLPO “ALLA PIGNATA” CON PATATE
€ 15,00



SAGNE CORTE AL SUGO
DI POMODORO FRESCO
€ 10,00

