

GENTILI OSPITI, BENVENUTI NEL NOSTRO RISTORANTE "TORRE D'ARGENTO".

IL NOSTRO OBIETTIVO E' RENDervi FELICI PERCIO' GLI INGREDIENTI NON POSSONO ESSERE CHE DI PRIMISSIMA SCELTA, DOVE LA BONTA' NON PUO'ESSERE MAI SECONDA AD UNA CUCINA SANA.

LA NOSTRA CARTA, PERCIO', SARA' SEMPRE DIVERSA, PER GARANTIRE LA SCOPERTA E LA SPERIMENTAZIONE, FUGGENDO DALLA MONOTONIA MA AVENDO SEMPRE IN MENTE CHE LA TRADIZIONE E' UNA RADICE DA CUI NON POSSIAMO ALLONTANARCI.

PER FARE TUTTO QUESTO CI SIAMO CONCESSI UN SOGNO ED UN DESIDERIO, CHE CERCHIAMO DI TRASMETTERE COINVOLGENDOVI IN UN' ESPERIENZA...

Dear Guest, welcome to the "Torre d'Argento Restaurant"

Our goal is to make You feel happy, offering high quality ingredients, in order to provide a cuisine as delicious as healthy

Our Menu will change during the season, to make You discover and experience new tastes escaping from monotony. Our cuisine combines the tradition as well, a root you can't do without

We have a wish, to get You involved in this unique experience

Chef

Francesco Carrieri

Maitre di Sala

Alessio Perillo

ANTIPASTI STARTERS

SELEZIONE DI NOSTRI CRUDI (2,4)

Selection of raw fish (2,4)

55€ per persona/per person

Per Ospiti in mezza pensione supplemento di €15 p.p.

For our Guests in half board the supplement is €15 p.p.

CRUDO DI GAMBERI ROSA DELL' ARGENTARIO CON BURRATA E OLIVE SU SALSA ARANCIO (2,7)

Pink shrimps from Argentario with "Burrata" fresh cheese and olives on orange (2,7)

20 €

POLPO ARROSTO SU VELLUTATA DI PATATE VIOLA E OLIVE TAGGIASCHE (1,4)

Roasted octopus on violet potato and black olives cream (1,4)

16€

SALSICCIA DI RICCIOLA E PATATE SU CREMA DI CANNELLINI E CIPOLLA ROSSA, CICORIA RIPASSATA (4,3)

Amberjack and potato roll on bean and red onion cream with sautéed chicory (4,3)

16 €

TEMPURA VERDURE SU SALSA AGRODOLCE E MAIONESE AL FINOCCHIETTO (1,3)

Veggie tempura on sweet-and-sour sauce, scented fennel mayonnaise

15€

PROSCIUTTO TOSCANO CON SOUFFLE' AL PECORINO E PERA AL VINO ROSSO (1,3,7)

Tuscan ham with soufflé ewe's cheese and pear flavoured with red wine sauce (1,3,7)

16 €

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO CON PANE SIFONATO CROCCANTE, UOVO MARINATO E SALSA VERDE

(1,3)

Beef tartare on crunchy bread, dry eggs and green sauce (1,3)

18€

PRIMI
FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA (1,4)
Spaghetti with clams and bottarga (1,4)
20€

RISO CARNAROLI ALLA PESCATORA (2,4,14,7)
Carnaroli rice with seafood sauce (2,4,14,7)
22€

LINGUINE CARBONARA DI MARE (1,2,3,4)
Linguine pasta with seafood "carbonare" style (1,2,3,4)
22€

PICI DI FARINA INTEGRALE CON GUANCIALE E CIPOLLA SU POMODORO ARROSTO E PECORINO TOSCANO
(1,7)
Whole wheat Pici with pork cheek and onion on roasted tomato and ewe's cheese (1,7)
16€

GNOCCONE DI PATATE CACIO E PEPE (1,3,7)
*Potato dumpling with cheese and black pepper
(1,3,7)*
15€

SECONDI MAIN COURSES

TONNO COTTO A BASSA TEMPERATURA 56° CON CAPONATINA DELLO CHEF E SALSA AGRODOLCE (4)

Slow cooked Tuna fish with vegetables and vinaigrette sauce (4)

24€

IL CALDARO "TORRE D'ARGENTO" SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, COZZE, VONGOLE, SEPIE, POLPO, E VARI
PESCATI (2,4,14)

***"Il Caldaro" Fish soup , scampi, shrimps, squids, mussels, clams, cuttlefish, octopus,
and fish of the day(2,4,14)***

30€

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI SU LETTO DI MISTICANZA (1,2,4,14)

Squids, shrimps fried with vegetables (1,2,4,14)

24€

CLASSICO PESCE AL FORNO , A SCELTA CON VERDURE E PATATE O INSALATA (4)

Baked fish served with vegetable and potatoes or fresh salad (4)

all'etto / p.hg 9€

Per Ospiti in mezza pensione supplemento di 20 € p.p.

For our Guests in half board the supplement is 20 € p.p.

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO CON VERDURE di STAGIONE E SALSA BARBECUE

Grilled Beef fillet with vegetable and barbecue sauce

€30

FIorentina DI MANZO CON VERDURE E PATATE

Grilled Florentine t-bone steak with baked vegetable and potatoes

all'etto / p.hg 7 €

Per Ospiti in mezza pensione supplemento di 20 € p.p. / min. per 2 pax

For our Guests in half board the supplement is 20 € p.p. /min. 2 pax

DEGUSTAZIONE A DISCREZIONE DELLO CHEF DA 5 PORTATE

5 COURSE TASTING MENU' SELECTED FROM OUR CHEF

60 €

a persona / per person

Per Ospiti in mezza pensione supplemento di 10 € p.p.

For our Guests in half board the supplement is 10 € p.p.

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE

7 COURSE TASTING MENU'

80 €

a persona / per person

Per Ospiti in mezza pensione supplemento di 20 € p.p.

For our Guests in half board the supplement is 20 € p.p.

PICCOLA ENTRATA DI BENVENUTO

Amuse bouche

CRUDO DI GAMBERI ROSA DELL' ARGENTARIO CON BURRATA E OLIVE SU SALSA ARANCIO (2,7)

Pink shrimps from Argentario with "Burrata" fresh cheese and olives on orange (2,7)

POLPO ARROSTO SU VELLUTATA DI PATATE VIOLA E OLIVE TAGGIASCHE (1,4)

Roasted Octopus on violet potato cream, and black olives (1,4)

RISO CARNAROLI ALLA PESCATORA (2,4,14,7)

Carnaroli rice with seafood sauce (2,4,14,7)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA (1,4)

Spaghetti with clams and bottarga (1,4)

FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE E GAMBERI CON SPINACI E SALSA ALL' ARANCIO (4,2)

Crusted Potato and shrimp Sea bass, with spinach and orange sauce (4,2)

TONNO COTTO A BASSA TEMPERATURA 56° CON CAPONATINA DELLO CHEF E SALSA AGRODOLCE (4)

Slow cooked Tuna served with vegetables and vinaigrette sauce (4)

DESSERT A SCELTA DAL NOSTRO MENU'

Dessert from our menù

COCCOLE FINALI

Petit four

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of allergenic ingredients substances or products causing allergies or intolerances

- 1 Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2 Crustaceans and products based on shellfish
- 3 Eggs and by-products
- 4 Fish and products based on fish
- 5 Peanuts and peanut-based products
- 6 Soy and soy-based products
- 7 Milk and dairy products (lactose included)
- 8 Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- 9 Celery and products based on celery
- 10 Mustard and mustard-based products
- 11 Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 Lupine and lupine-based products
- 14 Molluscs and products based on molluscs

Gentile Ospite, Vi chiediamo gentilmente di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari, al fine di proporvi la migliore alternativa possibile

.Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate, viene utilizzata la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura.

Il pesce destinato ad essere marinato o praticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento CE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

Dear Guest, we invite You to inform us about allergies and food intolerance, in order to propose You the best option

To provide You the best quality, we prepare fish and sea food with cooling technique according to low