



**UNA CUCINA RICCA DI VALORI LEGATI ALLA TRADIZIONE, ALLA
STAGIONALITÀ E ALLO STESSO TEMPO INNOVATIVA, FRUTTO DELLA
NOSTRA CREATIVITÀ ED ESPRESSIONE DELL'AMORE
PER LA NOSTRA TERRA.**

*TRADITIONAL AND INNOVATIVE SEASONAL RECIPES,
RESULT OF OUR CREATIVITY, EXPERIENCE, PASSION AND LOVE
THAT BINDS US TO OUR TERRITORY*



**IL NOSTRO MENÙ
E' ANCHE ONLINE**

Inquadra il QR



SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE!

- 
1 FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, Carya illionensis K Koch, Noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti. Tranne i dadi usati per distillare distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.
- 
2 SEDANO
Sedano e prodotti a base di sedano.
- 
3 SENAPE
Senape e prodotti a base di senape.
- 
4 SEMI DI SESAMO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo e prodotti a base di sedano.
- 
5 ANIDRIDE SOLFOROSA
Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L in termini di So2 totale che devono essere calcolati per prodotti proposti pronti per il consumo o ricostituiti secondo le istruzioni dei produttori.
- 
6 LUPINI
Lupini e prodotti a base di lupini.
- 
7 MOLLUSCHI
Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- 
8 CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Cereali che contengono glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e le loro varietà ibride) e prodotti derivati. Fatta eccezione per: sciroppo di glucosio a base di grano compreso destrosio. Maltodestrine a base di grano: a base di orzo. Sciroppo di glucosio. Cereali usati nella produzione di distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.
- 
9 CROSTACEI
Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 
10 UOVA
Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
- 
11 PESCE
Pesce e prodotti a base di pesce. Tranne la gelatina di pesce che viene usata per produrre prodotti vitaminici o carotenoidi. Gelatina di pesce o colla usata come chiarificatore nella birra e nel vino.
- 
12 ARACHIDI
Arachidi e prodotti a base di archidi.
- 
13 SOIA
Soia e prodotti a base di soia. Tranne l'olio e tocoferoli naturali di soia raffinati grassi di soia (E306), tocoferolo D-alfa naturale, succinato di tocoferolo D-alfa naturale proveniente da fonti di soia; oli vegetali derivanti da fitosteroli e esteri di fitosterolo provenienti da fonti di soia; Estratto di steroli vegetali da steroli di oli vegetali provenienti da fonti di soia.
- 
14 LATTE
Latte e prodotti a base di latte. Tranne il siero di latte utilizzato per la produzione di bevande distillate, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura, il lattitolo. Compresi latte di mucca, latte di capra, latte di pecora e ogni tipo di prodotto derivato.

Coperto €2,50 per persona - Cover charge €2,50 per person



MENÙ BAMBINO KIDS MENU

€ 13,50

Strozzapreti al ragù
Strozzapreti with ragù sauce.

5 8 10 14

Cotoletta di pollo alla milanese e patate steak house fritte
Milanese Chicken breast cutlet in breadcrumbs with steakhouse potato fries.

8 10 14

Gelato artigianale della nostra "Cremeria del Titano"
Home made ice cream

10 14

Parte del GHSM Group





MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENU

€ 32,50

Selezione di salumi pregiati azienda agricola Zavoli: Culatta, capocollo affinato nel fieno di maggio, lombetto agli agrumi, spicchi di piada e cascioncini alle erbe di nostra produzione

Cold cuts selection from Zavoli Farm: Culatta ham, capocollo cured in early-crop hay, citrus cured pork loin, salami cured in ash, wedges of homemade piada and cascioncini (small piada parcels) filled with chard.

5 8

Cappellacci verdi di ricotta di San Marino aromatizza a limone con pomodorini e basilico.

Green cappellacci, filled with local lemon-flavoured Ricotta, served with cherry tomatoes and basil

8 10 14

Tagliata di manzo sirloin al sale grosso e rosmarino. Contorno in abbinamento

Sliced sirloin steak with coarse salt and rosemary. Side dish accompaniment

10 11

Gelato artigianale della nostra "Cremeria del Titano"

Home made ice cream

10 14

MENU TRE TORRI THREE TOWERS MENU

€ 22,50

Piccola insalata di benvenuto con salsa Caesar

Small starter salad with Caesar dressing

5 8 10 14

Tagliatella di pasta fresca tirata al mattarello al ragù tradizionale

Handmade fresh tagliatelle with Ragù (traditional sauce)

8 10 14

Costine di mora romagnola taglio ribs con salsa bbq

Mora Romagnola breed pork ribs served with BBQ sauce

Contorno in abbinamento

Side dish accompaniment

Dolce del giorno

Dessert of the day

10 14



I NOSTRI ANTIPASTI STARTERS

Selezione di formaggi Italia - Francia con mostarde locali e miele di San Marino.

€ 15,00

Fontina d'alpeggio - Valle d'Aosta, pasta semicruda prodotta da latte bovine pezzate rosse Tale' di capra girgentana - Sicilia, pasta cruda morbida dai sapori muffati Buche de chevre Mons - Francia, Il sapore è quello classico dei formaggi freschi di capra Pecorino di Pienza rosso

5 8 14

Cheese selection from Italy and France with local mustards and honey from San Marino.

Fontina d'Alpeggio - Aosta Valley, a semi-raw cheese made from cow's milk.

Girgentana Goat Tale' - Sicily, a soft raw milk musty flavour.

Buche de Chevre Mons - France, the typical flavour of fresh goat's cheese

Rustichello: selezione di salumi pregiati azienda agricola Zavoli.

€ 16,00

Culatta, capocollo affinato nel fieno di maggio, lombetto agli agrumi, spicchi di piada e cascioncini alle erbe di nostra produzione e carciofi campagnoli sott'olio

5

Cold cuts selection from Zavoli Farm: Culatta ham, capocollo cured in early-crop hay, citrus cured pork loin, wedges of homemade piada and cascioncini (small piada parcels) filled with chard served with farmhouse artichokes preserved in oil

Tartare di chianina con brunoise di pecorino di Pienza rosso e tartufo nero

€ 16,00

Chianina beef tartare with diced Pienza Rosso Pecorino cheese and black truffle

14

Insalatina di spinaci crudi con agrumi, ravanelli, pinoli tostati e petali di parmigiano

€ 13,00

Raw spinach salad with citrus fruits, radish, toasted pine kernels and petals of Parmesan cheese

1 14

Uovo d'oro al tartufo nero di stagione, fonduta di formaggi e crumble di amaretto

€ 13,00

Golden egg with seasonal black truffle, cheese fondue, and amaretto crumble

10 14

Tataki di manzo con cuore di carciofo romano, petali di grana e saba

€ 15,00

Beef tataki with Roman artichoke heart, Grana cheese petals, and saba

5 14

Carpaccio di mazzancolle su julienne di finocchi e perle di arancia

€ 16,00

Carpaccio of langoustines on a julienne of fennel and orange pearls

9 11

Crostone di pane di nostra produzione con burrata pugliese, pomodorini confit, acciughe del Mar Cantabrico e pesto prezzemolato

€ 13,00

Toast with our own production of Apulian burrata, confit cherry tomatoes, Cantabrian Sea anchovies, and parsley pesto

4 8

11 14

Piadina e cassoncini alle erbe di campo

€ 4,00

Homemade piada and cascioncini

8 14



I NOSTRI PRIMI FIRST COURSES

Cappellacci verdi ripieni di ricotta fresca di San Marino aromatizzata a limone, con pomodorini e basilico € 15,00
Green cappellacci pasta parcels filled with lemon-flavoured fresh San Marino Ricotta cheese, with cherry tomatoes and basil 8 10 14

Tagliolini tirati al matterello con julienne di prosciutto crudo Serrano croccante e tartufo nero di stagione € 16,00
Handmade tagliolini pasta ribbons with juliennes of crispy Serrano cured ham and seasonal black truffle 8 10 14

Gnocchi di patate con crema di cime di rape e salsiccia punta di coltello € 13,00
Potato gnocchi with turnip greens cream and knife-tip sausage 05 08 10

Passatelli asciutti con stridoli, goletta croccante e tartufo nero di stagione € 15,00
Dry passatelli with stridoli, crispy goletta, and seasonal black truffle 08 10 14

Ravioli al nero cacao ripieni di ricotta e prugne con salsa di fior di latte, porcini e granella di nocciole € 15,00
Cocoa-filled ravioli with ricotta and plums, served with a sauce of fior di latte, porcini mushrooms, and pistachio crumble 1 8 10 14

Pappardelle integrali su crema di pomodorini gialli e polpa d'astice, uova di salmone € 16,00
Wholemeal pappardelle on cream of yellow cherry tomatoes and lobster pulp, fried leek rapè 1 8 10 11

Strozzapreti con stracciatella pugliese e filetti di mandorla € 13,00
Strozzapreti pasta with Apulian stracciatella and almond fillets 1 8 14



I NOSTRI SECONDI | SECOND COURSES

Costolette di agnello French Rack a bassa temperatura con granella di pistacchio su fonduta di Castelmagno, carciofi e ristretto di vino rosso € 22,00
French Rack lamb chops cooked at low temperature with pistachio crumble on Castelmagno cheese fondue, artichokes, and reduced red wine 1 5 14

Guancia di vitello cotta a 65°, brasata con crema di patate e spinaci fritti € 20,00
Veal cheek cooked at 65°, braised with creamed potatoes and fried spinach 12

Tagliata di controfiletto Sirloin al sale grosso Halen Mon speziato € 22,00
Sirloin sirloin steak with spiced Halen Mon coarse salt

Fiorentina di allevamenti sammarinesi "Cooperativa allevatori sammarinesi" € 6,00
T-bone steak from San Marino "Cooperativa Allevatori Sammarinesi" Farms all'etto (100 gr)

Tagliata di Tofu su spinaci saltati e cipolline al curry € 15,00
Sliced tofu served on sautéed spinach and curried spring onions

Tagliata di fracosta di manzo di allevamenti sammarinesi "Cooperativa allevatori sammarinesi" alla vecchia maniera al sale grosso e rosmarino € 5,00
Sliced sirloin steak, from San Marino "Cooperativa Allevatori Sammarinesi" Farms, cooked in traditional style with coarse salt and rosemary all'etto (100 gr)

Controfiletto di cervo con salsa al vino rosso, frutti di bosco e polenta grigliata € 20,00
Venison sirloin with red wine sauce, berries and grilled polenta 5 8

Filetto di orata alla griglia, uva passa e pinoli € 16,00
Grilled sea bream fillet with raisins and pine nuts 1 5 11

Stinco posteriore di maialino da latte su purea di patata viola e fondo bruno € 16,00
Rear shank of suckling pig on purple potato puree and brown sauce 5 13

Petto di galletto cotto a bassa temperatura con arance al forno, pomodorini fritti, miele e tartufo nero € 16,00
Low-temperature cooked cockerel breast with baked carrots, fried cherry tomatoes, honey, and black truffle 5 13

Coniglio disossato in porchetta e il suo ristretto su bietolina al vapore € 16,00
Deboned rabbit in porchetta style with its reduction sauce, served on steamed chard

Ossobuco gremolato con pomodoro gratinato € 17,00
Ossobuco with gremolata and gratinated tomato 2 5 8 14

I NOSTRI CONTORNI | SIDE DISHES

Patate agli aromi Potatoes with herbs and spices € 6,00 1 12

Insalatina di misticanza di stagione Seasonal wild salad € 7,00

Erbette ripassate Sautéed wild vegetables € 7,00 1 12

Verdure grigliate Grilled vegetables € 7,00 1 12

Pomodori Gratinati Gratinated tomatoes € 7,00 8