

Si avvisa la Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Please be informed that food and beverages served on the premises may contain ingredients or elements that are labelled as allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of allergens as from Annex II of Regulation (EU) No.1169/2011

	ALLERGENI ALIMENTARI	ALLERGENS
1	Cereali contenenti glutine	Cereals containing gluten
2	Crostacei e prodotti derivati	Crustaceans and products thereof
3	Uova e prodotti derivati	Eggs and products thereof
4	Pesce e prodotti derivati	Fish and products thereof
5	Arachidi e prodotti derivati	Peanuts and products thereof
6	Soia e prodotti derivati	Soybeans and products thereof
7	Latte e prodotti derivati	Milk and products thereof
8	Frutta secca a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, e derivati	Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
9	Sedano e prodotti derivati	Celery and products thereof
10	Senape e prodotti a base di senape	Mustard and products thereof
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesame seeds and products thereof
12	Anidride solforosa e solfiti	Sulphur dioxide and sulphites
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupin and products thereof
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluscs and products thereof



Autunno 2026

Il menu del Ristorante La Torre

Autumn 2026

La Torre Restaurant menu

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Any information about the presence of certain substances or products causing allergies or intolerances can be given from the staff, and the relevant documents are available upon request.



Autumn Menu

Appetizers

<i>Veal with "old style" sauce</i>	€ 16,00	3-4-9/SG
<i>Salmon tartare with avocado mayonnaise, raspberry sauce, and black rice</i>	€ 16,00	3-4/SG
<i>Leek flan with Castelmagno fondue and hazelnuts</i>	€ 16,00	3-7-8/SG
<i>Salt cod fritters with fermented red cabbage and stracciatella</i>	€ 16,00	1-3-4-7
<i>Selection of local cured meats with homemade "giardiniera"</i>	€ 16,00	9-12/SG

First Courses

<i>Acquerello Rice with beetroot, Gorgonzola foam and monkfish</i>	€ 20,00	4-7-9-12/SG
<i>Risotto Carnaroli "Nebbia" with saffron, speck and chestnuts</i>	€ 18,00	7-9-12/SG
<i>Gnocchi with broccoli rabe, Pecorino fondue, and guanciale</i>	€ 18,00	1-3-7
<i>Three-roast agnolotti with their own reduction, Maccagno cheese fondue</i>	€ 18,00	1-3-7-9-12
<i>Tagliatelle con crema di zucca, porcini e Parmigiano</i>	€ 18,00	1-3-7/V

Second Courses

<i>Fassona beef medallion with mustard and caramelized onions</i>	€ 26,00	7-9-10-12/SG
<i>Crispy guinea fowl breast with sage and almonds</i>	€ 24,00	8-9-12/SG
<i>Thyme-crusted amberjack fillet with creamy cauliflower and sun-dried tomato pesto</i>	€ 24,00	4/SG
<i>Mock paprika sausage with braised Savoy cabbage</i>	€ 20,00	6-8/SG-V
<i>Selection of cheeses with mustard</i>	€ 20,00	7-10/SG-V

Dessert

<i>Pumpkin panna cotta with chocolate ganache</i>	€ 7,00	7/SG
<i>Gianduja semifreddo with wine-poached pears</i>	€ 7,00	1-3-7-8-12/V
<i>Chocolate Caprese cake with orange cream</i>	€ 7,00	3-7-8/SG/V
<i>Warm apple pie with cinnamon ice cream</i>	€ 7,00	1-3-7/V
<i>Ice creams and sorbets</i>	€ 7,00	SG/V

Service and covered: € 3,00

Note: Ingredients with * may be frozen or fresh and refrigerated in blast cabinet

4 Courses tasting menu € 60,00 (beverage not included)

GF – Gluten Free | V – Vegetarian

The numbers on the right hand side refer to food allergens: please see legenda on the next page

L'Autunno al Borgo

Gli antipasti

<i>Magatello al punto rosa, salsa alla vecchia maniera</i>	€ 16,00	3-4-9/SG
<i>Tartare di salmone* con maionese all'avocado, salsa ai lamponi*, riso Venere</i>	€ 16,00	3-4/SG
<i>Flan di porri, fonduta di Castelmagno e nocciole</i>	€ 16,00	3-7-8/SG
<i>Polpette di baccalà, cavolo viola fermentato e stracciatella</i>	€ 16,00	1-3-4-7
<i>Selezione di salumi artigianali, giardiniera casalinga</i>	€ 16,00	9-12/SG

I Primi

<i>Risotto Acquerello alla barbabietola, spuma di gorgonzola, rana pescatrice</i>	€ 20,00	4-7-9-12/SG
<i>Risotto Carnaroli Nebbia allo zafferano, speck e castagne</i>	€ 18,00	7-9-12/SG
<i>Gnocchi alle cime di rapa, fonduta di pecorino, guanciale</i>	€ 18,00	1-3-7
<i>Agnolotti ai tre arrosti con il loro ristretto, fonduta di Maccagno</i>	€ 18,00	1-3-7-9-12
<i>Tagliatelle con crema di zucca, porcini, Parmigiano</i>	€ 18,00	1-3-7/V

I Secondi

<i>Medaglione di Fassona alla senape, cipolle caramellate</i>	€ 26,00	7-9-10-12/SG
<i>Petto di faraona croccante, salvia e mandorle</i>	€ 24,00	8-9-12/SG
<i>Filetto di ricciola al timo, morbido di cavolfiore, pesto di pomodori secchi</i>	€ 24,00	4/SG
<i>Finta salsiccia alla paprika, verza stufata</i>	€ 20,00	6-8/SG-V
<i>Selezione di formaggi, mostarde</i>	€ 20,00	7-10/SG-V

I Dessert

<i>Panna cotta alla zucca, ganache al cioccolato</i>	€ 7,00	7/SG
<i>Semifreddo al gianduja, pere al vino</i>	€ 7,00	1-3-7-8-12/V
<i>Caprese al cioccolato, crema all'arancia</i>	€ 7,00	3-7-8/SG/V
<i>Apple pie tiepida, gelato alla cannella</i>	€ 7,00	1-3-7/V
<i>Gelati e sorbetti</i>	€ 7,00	SG/V

Servizio e coperto: € 3,00

Note: Gli ingredienti con * potrebbero essere surgelati oppure freschi ed abbattuti

Menu Degustazione 4 portate € 60,00 (bevande escluse)

SG – Senza Glutine | V – Vegetariano

I numeri a lato si riferiscono agli allergeni alimentari: la legenda è riportata nella pagina seguente