

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	
1	Cereali contenenti glutine
2	Crostacei e prodotti derivati
3	Uova e prodotti derivati
4	Pesce e prodotti derivati
5	Arachidi e prodotti derivati
6	Soia e prodotti derivati
7	Latte e prodotti derivati
8	Frutta secca a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, e derivati
9	Sedano e prodotti derivati
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
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

ALLERGENS	
	Cereals containing gluten
	Crustaceans and products thereof
	Eggs and products thereof
	Fish and products thereof
	Peanuts and products thereof
	Soybeans and products thereof
	Milk and products thereof
	Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
	Celery and products thereof
	Mustard and products thereof
	Sesame seeds and products thereof
	Sulphur dioxide and sulphites
	Lupin and products thereof
	Molluscs and products thereof



Primavera 2026

Il menu del Ristorante La Torre

La Torre Restaurant menu **Spring**

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.



Spring at Borgo

Hors d'oeuvre

<i>Citrus amberjack tartare with mango sauce* and sesame puff pastry</i>	€ 16,00	1-4-11
<i>Veal with tuna sauce on mixed salad and carrot rapè</i>	€ 16,00	3-4 / GF
<i>Mock foie gras with asparagus, strawberries and hazelnut vinaigrette</i>	€ 16,00	7-8 / V GF
<i>"Agretti" flan with smoked ricotta cream and speck powder</i>	€ 16,00	3-7 / GF
<i>Selection of artisanal cured meats, apple mustard</i>	€ 16,00	10 / GF

First Course

<i>Risotto Carnaroli Tenuta Margherita with cream of broad beans*, cuttlefish*, raspberries</i>	€ 18,00	7-12-14 / GF
<i>Risotto Carnaroli Acquerello with courgette flowers, crescenza cheese, bacon</i>	€ 18,00	7-12 / GF
<i>Agnolotti with three roasts, Barbera reduction and hazelnuts</i>	€ 18,00	1-3-7-8-9-12
<i>Field grass and potatoes gnocchi, cheese and pepper</i>	€ 18,00	1-3-7 / V
<i>Calamarata (pasta) with vegetable carbonara</i>	€ 18,00	1-3-7 / V

Second Course

<i>Quail stuffed with herbs and oyster reduction</i>	€ 24,00	3-9-12-14 / GF
<i>Grilled Fassona fillet with Barbera reduction on a soft celeriac</i>	€ 24,00	9-12 / GF
<i>Pistachio and mint crusted sturgeon with yogurt sauce and marinated radishes</i>	€ 24,00	4-7-8 / GF
<i>Fried quinoa meatballs in a sweet and sour vegetable sauce</i>	€ 20,00	1-3-12 / V
<i>Selection of cheeses with honey and mustard</i>	€ 20,00	SG V

Dessert

<i>Strawberry and white chocolate tiramisu</i>	€ 7,00	1-3-7 / V
<i>Lavender creme brûlé with raspberry jelly</i>	€ 7,00	3-7 / V
<i>Hazelnut cake with zabaglione cream</i>	€ 7,00	3-7-8-12 / V GF
<i>Dark chocolate semifreddo with amaretto cream and meringue</i>	€ 7,00	1-3-7 / V
<i>Ice creams and sorbets</i>	€ 7,00	3-7-8

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

La Primavera al Borgo

Gli antipasti

<i>Tartare di ricciola agli agrumi con salsa al mango* e sfoglia al sesamo</i>	€ 16,00	1-4-11
<i>Caramelle di vitello tonnato su misticanza e rapè di carote</i>	€ 16,00	3-4 / SG
<i>Finto foie gras con asparagi, fragole e vinaigrette alle nocciole</i>	€ 16,00	7-8 / V SG
<i>Sformatino di barba di frate con crema di ricotta affumicata, polvere di speck</i>	€ 16,00	3-7 / SG
<i>Selezione di salumi artigianali, mostarda di mele</i>	€ 16,00	10 / SG

I Primi

<i>Risotto Carnaroli Tenuta Margherita con crema di fave*, seppie*, lamponi</i>	€ 18,00	7-12-14 / SG
<i>Risotto Carnaroli Acquerello ai fiori di zucca, crescenza, guanciale</i>	€ 18,00	7-12 / SG
<i>Agnolotti ai tre arrostiti con ristretto al Barbera e nocciole</i>	€ 18,00	1-3-7-8-9-12
<i>Gnocchi di patate e erba di campo, cacio e pepe</i>	€ 18,00	1-3-7 / V
<i>Calamarata con carbonara di verdure</i>	€ 18,00	1-3-7 / V

I Secondi

<i>Quaglia farcita alle erbe con riduzione di ostriche</i>	€ 24,00	3-9-12-14 / SG
<i>Filetto di Fassona alla piastra con riduzione al Barbera su morbido di sedano rapa</i>	€ 24,00	9-12 / SG
<i>Storione in crosta di pistacchio e menta con salsa yogurt e rapanelli marinati</i>	€ 24,00	4-7-8 / SG
<i>Polpette di quinoa fritte su salsa di verdure agrodolce</i>	€ 20,00	1-3-12 / V
<i>Selezione di formaggi con miele e mostarda</i>	€ 20,00	SG V

I Dessert

<i>Tiramisù alle fragole e cioccolato bianco</i>	€ 7,00	1-3-7 / V
<i>Crema brûlé alla lavanda con geleè di lamponi</i>	€ 7,00	3-7 / V
<i>Torta di nocciole con crema allo zabaione</i>	€ 7,00	3-7-8-12 / V SG
<i>Semifreddo al cioccolato fondente con crema di amaretto e meringa</i>	€ 7,00	1-3-7 / V
<i>Gelati e sorbetti</i>	€ 7,00	3-7-8

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