



Gentili ospiti, benvenuti nel nostro ristorante "Torre d'Argento".

Vi proponiamo un menù realizzato nel tentativo di mantenere un giusto equilibrio tra gusto, profumi e consistenze senza trascurare la nostra storia gastronomica.

Dal pane alla pasta fino al dessert tutto è preparato in modo artigianale.

La nostra proposta vuol essere una combinazione tra tradizione e innovazione alla ricerca di antichi e nuovi sapori

Lo Chef

Salvatore Cioce

*Quando è impegnato nel mangiare, il cervello dovrebbe essere il servitore dello stomaco.
(Agatha Christie)*



ANTIPASTI

STARTERS

MILLEFOGLIE DI MELANZANE (1,7,9)

con mozzarella di bufala e salsa ai pomodorini datterini

Eggplant millefeuille with buffalo mozzarella cheese and cherry tomatoes sauce

PANZANELLA TIPICA TOSCANA (1, 9)

Insalatina fredda di sedano, cipolle, pomodori, basilico e pane morbido

Typical Tuscany "Panzanella" salad with celery, tomatoes, onions, basil and bread

TARTARE (3)

di manzo "Razza chianina", maionese al tabasco e worcester sauce, polvere di capperi di Pantelleria, tuorlo d'uovo marinato con sale e zucchero di canna

"Chianina" beef tartare with tabasco and worcester mayonnaise, "Pantelleria" cappers powder and eggs

INSALATA DI MARE (2, 4, 14)

polpo verace, calamari, gamberi rosa cotti al vapore, cozze e vongole sgusciate

Sea food salad with octopus, squids, pink shrimps, mussels and clams

CALAMARI (4,7)

scottati, crema di topinambur, carciofi e olive taggiasche

Sauteed squids served with tobinambur cream, artichokes and "Taggiasca" olives

CREMA DI MOZZARELLA (1,3,7)

crema di mozzarella di bufala campana, briciole di pane speziato alle erbe, uovo morbido cotto a 63°, asparagi marinati

"Mozzarella" buffalo cheese cream with spiced bread crumbs and soft egg cooked at 63 degrees

SGOMBRO (4,7,12)

sfiammato, quenelle di carote schiacciate, salsa di anacardi, sorbetto al Campari

Mackerel lightly cooked, carrot quenelle, cashew nuts and "Campari" sorbet

GAMBERI (2,3,7,8)

cannoli di gamberi rossi di Mazara farciti con ricotta di bufala campana, salsa rosa alla barbabietola, scaglie di mandorle tostate e limone candito

"Mazara" red shrimps cannoli stuffed with buffalo ricotta cheese, beetroot sauce, toasted almond flaks and candied lemon





PRIMI

PASTA DISHES

PAPPA AL POMODORO (1,7,9)

stracotto di pomodori maturi, pane raffermo e odori
Stuffed tomatoes cream, bread and herbs

TAGLIATELLE AL RAGÙ TIPICO TOSCANO (1, 3, 9)

tagliatelle di pasta fresca, ragout di manzo cotto per 12 ore
Homemade "Tagliatelle" pasta with beef ragout cooked for 12 hours

MACCARONCELLI (1,3,7)

al brasato di maialino nero maremmano
"Maccaroncelli" pasta served with braised black pig sauce

SPAGHETTI & ARSELLE (1, 14)

spaghetti "Pastificio dei Campi" alle arselle del Tirreno
Spaghetti "Pastificio dei Campi" with clams sauce

LINGUINE ALLA CARBONARA DI MARE (1,2,3,4,7,14)

pasta al torchio, gamberi, cozze, vongole, tartufi di mare e calamari
"Linguine" pasta with shrimp, mussels, clams, venus clams, calamari and "Carbonara" sauce

SPAGHETTI, FURIKAKE, MELA GRANNY SMITH (1, 4, 6, 7, 8, 11)

spaghetti "Pastificio dei Campi" burro al Furikake, brunoise di mela Granny Smith
"Pastificio dei Campi" spaghetti with Furikake butter and Granny Smith green apple

RISO (6, 7, 9)

"Azienda Agricola Motta", crema di aglio nero fermentato, coulis di mirtillo ed estratto di prezzemolo
"Azienda Agricola Motta" rice, black garlic cream, blueberries coulis and parsley juice

RAVIOLI (1,3,4,9)

di pasta fresca fatti a mano, mandorla in purezza, tartare di palamita, sfoglie di tonno katsuobushi, brodo di vitello
Homemade "Ravioli", stuffed with almonds cream, bonito tartare and "Katsuobushi" bonito leaves and beef broth





SECONDI

MAIN DISHES

PARMIGIANA DI MELANZANE (1, 6, 7, 8)

Melanzane tonde alla parmigiana con mozzarella, formaggio, pomodoro e basilico
Eggplant "Parmigiana" with mozzarella cheese, parmesan cheese, tomatoes and basil

TAGLIATA DI CHIANINA (7)

entrecôte di manzo "razza chianina", rucola, pomodorini, parmigiano reggiano
"Chianina" beef entrecôte with arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese

FRITTURA DELLA CALA (1, 2, 4)

calamari, gamberi rosa, zucchine, carote, finocchi, salsa tartara
Deep-fried squids, shrimps, courgettes, fennels served with tartar sauce

PESCATO "Del Giorno" (4)

filetto di pesce fresco di giornata scottato su pelle con insalata mista e patate rustiche
Grilled fish of the day with mixed salad and roasted potatoes

BACCALA' (1)

in guazzetto di pomodorini, olive, capperi e patate
Stewed Cod fish with cherry tomatoes, olives, capers and potatoes

SPALLA DI MAIALE (7)

cotta per 24 ore e scottata su pelle, composta di mele, salsa leggera alla cannella
Crispy pork shoulder cooked for 24 hours, apples cream and cinnamon sauce

TONNO (4,11)

filetto di tonno rosso affumicato al faggio, doppio sesamo, emulsione di prezzemolo, cavolo nero marinato
Smoked red tuna fillet, sesame, parsley sauce and pickled black cabbage

SANDWICH DI TRIGLIE (4)

con crema di patate affumicate e polvere di pomodori
Red mullet sandwich, smoke potatoes and tomatoes powder





PERCORSI DEGUSTATIVI

TASTING MENU

DEGUSTAZIONE A DISCREZIONE DELLO CHEF DA 5 PORTATE

5 COURSES TASTING MENU' SELECTED FROM OUR CHEF

Per Ospiti in mezza pensione supplemento

For our Guests on half board basis supplement

DEGUSTAZIONE A DISCREZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE

7 COURSES TASTING MENU' SELECTED FROM OUR CHEF

Per Ospiti in mezza pensione supplemento

For our Guests on half board basis supplement



I CLASSICI

CLASSIC DISHES

CRUDO DI PESCE su Plateau Royale (min. per 2 persone) (2,4,14)

gamberi rosa, gamberi rossi, riccio di mare, tonno, ostriche, tartufi di mare, sashimi di spigola

Raw fish platter, red shrimps, pink shrimps, tuna, oysters, venus clams, sea urchins and seabass

Minimum for 2 persons

Per Ospiti in mezza pensione supplemento

For our Guests on half board basis supplement

PESCATO DEL GIORNO INTERO (min. 2 persone) (4)

Il meglio dei nostri mari ogni giorno freschissimi dal mare alla tavola con insalata e patate al forno

Whole fish of the day served with roasted potatoes and salad, minimum for two persons

Per Ospiti in mezza pensione supplemento

For our Guests on half board basis supplement

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Tipica Bistecca a partire da 1,2 kg cotta con osso e servita su pietra ollare, patate e verdure

Grilled "Fiorentina" T-bone steak served in soapstone, potatoes and vegetables minimum 1,2 kg

Per Ospiti in mezza pensione supplemento

For our Guests on half board basis supplement

Senza glutine
Gluten free





I NOSTRI DOLCI

DESSERTS

"PANNACOCCA" (1, 3, 7)

Panna cotta al cocco, sorbetto al mango e salsa al frutto della passione
Coconut "Panna Cotta" mango sorbet and passion fruit coulis

ZUPPETTA DI FRUTTA E VERDURA

Coulis di frutti rossi, "Parisiene" di frutta e verdura
Fruit and vegetables "Parisiene" with berries coulis

CHARLIE "BROWNIES" (1, 7, 3)

Biscotto "Brownies" con mousse ai due cioccolati, cremoso alla banana e gelato al fior di latte
"Brownies" biscuit with dark and milk chocolate, banana mousse and "Fiordilatte" ice cream

PANFORTE (1, 3, 7, 12, 8)

Cialda alle mandorle, mousse al cedro, caviale d'arancia, riduzione di vin brûlé
Crispy almond biscuit, cedar mousse, orange caviar, mulled wine reduction

LEMON PIE (1, 3, 7)

Variazione di crostatine di pasta frolla, lemon curd, meringa morbida flambè
Short pastry variation with lemon cream and soft meringue

GELATI & SORBETTI

Gelati e sorbetti artigianali mantecati al momento
Homemade sorbet and ice cream



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, Brazil, 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

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.