

GLI ANTIPASTI

DI MARE

TENTACOLO DI POLIPO - € 16
ALLA GRIGLIA SU CREMA DI CANNELLINI
E OLIO EVO ED ERBA CIPOLLINA

TARTARE DI SCAMPI - € 18
BURRATA E CAVIALE DI TARTUFO NERO E AVOCADO

CEVICHE DI GAMBERI - € 16
ROSA E ROSSI DI MAZARA DEL VALLO

CAPELANTE - € 18
SU CREMA DI PATATE VIOLA E CIALDA
DI CORALLO ROSSO

MILLEFOLIE DI BACCALÀ - € 15
MANTECATO E CHIPS DI POLENTA

DI TERRA

BURRATA CON BACON - € 14
E CREMA DI CIPOLLA ROSSA

TIMBALLO DI MELANZANE - € 14
CON OLIO EVO E BASILICO

VITELLO TONNATO - € 15
CON FIORI DI CAPPERO ESSICATI E SALSA TONNATA

L'ORTO DEL TORCOLO - € 15
MISTO DI VERDURE COTTE DI PRIMA SCELTA

UOVO IN CAMICIA - € 15
SU CREMA DI MONTE VERONESE E TARTUFO NERO
SCORZONE DELLA LESSINIA

TARTARE DI FASSONA - € 16
OLIO DI OLIVA, SENAPE, SOIA, UOVA FIORI DI CAPPERO
E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

I SECONDI PIATTI

DI MARE

FRITTURA DEL TORCOLO - € 20
CON CALAMARI, GAMBERI E VERDURA PASTELLATA

TONNO ROSSO DI SICILIA - € 22
CON PORRI IN TEMPURA E MAIONESE ALLA SOIA

FILETTO DI BRANZINO - € 22
CON PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE
E POMODORINI DRY

IL SALMOJITO - € 20
TRANCIO DI SALMONE AL RUM E LIME

SPIEDINO DI GAMBERI E CALAMARI - € 20
CON PANURE ALLA ROMAGNOLA

DI TERRA

BOLLITO MISTO CON PEARÀ - € 18
CREN, MOSTARDA E SALSA VERDE

GUANCIALINO DI MANZO - € 18
CON PATATE AL FORNO

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA - € 18
CON POLENTA

CARRÈ DI AGNELLO - € 22
CON PURE DI PATATE AL TARTUFO

FILETTO ALLA ROSSINI - € 28
CON SPINACI, SCALOPPA DI FOIE GRAS,
SALSA AL PORTO, TARTUFO NERO SCORZONE
DELLA LESSINIA E PATATE

SELEZIONE DI FORMAGGI - € 15

GRAN PIATTO DI INSALATA MISTA - € 12

I PRIMI PIATTI

DI MARE

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO
E VONGOLE VERACI - € 16**

**FETTUCCINE CON I GAMBERI
SU CREMA DI ZUCCHINE - € 18**
BISQUE DI CROSTACEI, PANURE DI MANDORLE
E PANE CON GAMBERI DI SICILIA

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA - € 20
CON GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO E FOGLIA D'ORO

BIGOLI CON TONNO FRESCO - € 15
POMODORINI CONFIT E OLIVE DISIDRATATE

TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA - € 25

DI TERRA

FETTUCCINA - € 14
AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO

PACCHERI - € 14
CON SALSA DI POMODORINI BASILICO
E CUORE DI BURRATA

RISOTTO ALL'AMARONE - € 15
E FONDUTA DI FORMAGGIO DELLA LESSINIA

PAPPARDELLE AL TARUFO - € 15
NERO SCORZONE DELLA LESSINIA E FONDUTA
DI FORMAGGIO MONTE VERONESE

TORTELLINI DI VALEGGIO - € 14
CON BURRO DI MALGA



STARTERS

FISH-----

- OCTOPUS TENTACLE - € 16**
GRILLED ON CREAM OF CANNELLINI BEANS
- SCAMPI TARTARE - € 18**
BURRATA AND BLACK TRUFFLE CAVIAR AND AVOCADO
- SHRIMP CEVICHE - € 16**
PINK AND RED MAZARA DEL VALLO
- SCALLOPS - € 18**
ON PURPLE POTATO CREAM AND WAFFLE OF RED CORAL
- CREAMED COD - € 15**
AND POLENTA CHIPS

MEAT-----

- BURRATA WITH BACON - 14**
AND RED ONION CREAM
- EGGPLANT TIMBALE - € 14**
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BASIL
- VEAL WITH TUNA SAUCE - € 15**
WITH DRIED CAPER FLOWERS AND TUNA SAUCE
- THE GARDEN OF THE TORCOLO - € 15**
MIXED OF FIRST CHOICE COOKED VEGETABLES
- POACHED EGG - € 15**
ON MONTE VERONESE CREAM AND BLACK TRUFFLE SCORZONE FROM LESSINIA
- FASSONA TARTARE - € 16**
OLIVE OIL, MUSTARD, SOY, CAPER FLOWER EGGS AND TROPEA RED ONION

MAIN COURSES

FISH-----

- TORCOLO'S FISH FRY - € 20**
WITH SQUID, PRAWNS AND BATTERED VEGETABLES
- SICILIAN BLUEFIN TUNA - € 22**
WITH TEMPURA LEEKS AND SOY MAYONNAISE
- SEA BASS FILLET - € 22**
WITH CARTIZZE SUPERIOR PROSECCO AND DRY CHERRY TOMATOES
- THE SALMOJITO - € 20**
SALMON WITH RUM AND LIME
- SHRIMP AND SQUID SKEWER - € 20**
WITH ROMAGNA PANURE

MEAT-----

- MIXED OF BOILED AND ROASTED MEAT - € 18**
SERVED WITH SAUCES
- BEEF CHEEK - € 18**
WITH BAKED POTATOES
- VENETIAN-STYLE VEAL LIVER - € 18**
WITH POLENTA
- RACK OF LAMB - € 22**
WITH TRUFFLE MASHED POTATOES
- FILETTO ALLA ROSSINI - € 28**
WITH SPINACH, FOIE GRAS ESCALOPE, PORT SAUCE, SCORZONE BLACK TRUFFLE OF LESSINIA AND POTATOES

SELECTION OF CHEESES - € 15
LARGE PLATE OF MIXED SALAD - € 12

FIRST COURSES

FISH-----

- SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL, CHILLI PEPPER AND CLAMS - € 16**
- FETTUCCINE PASTA WITH PRAWNS ON COURGETTE CREAM - € 18**
SHELLFISH BISQUE, ALMOND PANURE AND BREAD WITH SICILIAN PRAWNS
- CUTTLEFISH INK RISOTTO - € 20**
WITH MAZARA DEL VALLO RED PRAWNS AND GOLD LEAF
- BIGOLI PASTA WITH FRESH TUNA - € 15**
CONFIT CHERRY TOMATOES AND DEHYDRATED OLIVES
- LOBSTER WITH TAGLIOLINI PASTA - € 25**

MEAT-----

- FETTUCCINA PASTA - € 14**
WITH WHITE VEAL RAGOUT
- PACCHERI PASTA - € 14**
WITH BASIL TOMATO SAUCE AND HEART OF BURRATA
- AMARONE WINE RISOTTO - € 15**
AND LESSINIA CHEESE FONDUE
- TRUFFLE PAPPARDELLE PASTA - € 15**
BLACK TRUFFLE AND FONDUE OF MONTE VERONESE CHEESE
- TORTELLINI DI VALEGGIO - € 14**
WITH MALGA BUTTER

