

L.a. Torre del Mangia...Mi  
Ristorante



Menù

---

Via Angelo Poliziano, 10 - 20154 Milano MI  
T. 0233603011 - 3393889424 - info@torredelmangia.com

# Travelers' Choice™



## 2025

### Best of the Best

RISTORANTE L.A. TORRE DEL  
MANGIA...MI



PER AVER RICEVUTO REGOLARMENTE PUNTEGGI ALTI DA PARTE DEI VIAGGIATORI



# Antipasti di Pesce Crudo

## Raw Fish Starter

	€
<b>Gran Plateau della Torre di pesce crudo</b> (a. 2,4,14) ..... (Scampo, gambero rosso, tartare, carpacci misti, ricci, cannolicchi, ostriche e tartufi di mare) "Torre" Plateau of raw fish (Scampi, red shrimps, tartar, mixed carpaccio, urchins, razor shell, oysters and sea truffle)	<b>60,00</b>
<b>Tartare di Pesce a scelta (di salmone selvaggio o tonno o ricciola)</b> (a. 4) ..... Mixed fish Tartar (wild salmon, tuna, anberjack)	<b>25,00</b>
<b>Carpacci misti di pesce a scelta (salmone selvaggio, tonno, ricciola-branzino)</b> (a. 4) ..... Mixed fish Carpaccio (wild salmon, tuna, anberjack-seabass)	<b>25,00</b>

## Crudit 

(Solo con disponibilit  nazionale / based on availability)

<b>Scampi / Langoustine</b> (a. 2) ..... da/from	<b>5,00</b>
<b>Gamberi rossi o viola / Red or purple shrimps</b> (a. 2) ..... da/from	<b>5,00</b>
<b>Riccio / Urchin</b> (a. 4) ..... da/from	<b>4,00</b>
<b>Cannolicchio / Razor</b> (a. 14) ..... da/from	<b>3,00</b>
<b>Fasolari / Cockles</b> (a. 14) ..... da/from	<b>3,00</b>
<b>Tartufo di mare / Sea truffle</b> (a. 14) ..... da/from	<b>3,50</b>
<b>Mandorle di mare / Sea almond</b> (a. 14) ..... da/from	<b>3,00</b>

## Ostriche - Oysters

<b>Fines de Claire (n�2)</b> (a. 14) ..... da/from	<b>5,00</b>
--	-------------

# Antipasti di Pesce Caldo

## Hot Fish Starter

	€
<b>Acciughe Del Mar Cantrabrico servite con pane tostato e burro</b> (a. 1,4,7).....	<b>18,00</b>
<i>“Mar Cantrabrico” anchovies served with toasted bread and butter</i>	
<b>Tortino di pesce su vellutata di piselli e gambero rosso di Mazara del Vallo</b> (a. 1,2,5) .....	<b>18,00</b>
<i>Mini fish cake, peas cream and red shrimp from Mazara del Vallo</i>	
<b>“Poker” antipasto di pesce caldo</b> (a. 2,4) .....	<b>20,00</b>
<i>“Poker” hot seafood appetizer</i>	
<b>Granseola di Chioggia al vapore nel carapace</b> (a. 2) .....	<b>20,00</b>
<i>Steamed meat crab from Chioggia</i>	
<b>Cime di rape saltate con calamari alla griglia</b> (a. 4) .....	<b>18,00</b>
<i>Sauteed turnip greens with grilled squid</i>	
<b>Gamberi alla Catalana</b> (a. 2,9) .....	<b>18,00</b>
<i>Pomodoro camone, sedano e cipolle di Tropea Prawns in Catalana style (tomato, celery and red onions)</i>	
<b>Sauté di frutti di mare con crostini</b> (a. 1,2,12) .....	<b>20,00</b>
<i>Seafood sauté with crispy croutons</i>	
<b>Spadellata di gamberi, carciofi e trevisana</b> (a. 2).....	<b>18,00</b>
<i>Sautéed shrimp, artichokes and red salad</i>	
<b>Insalatina di frutti di mare calda</b> (a. 2,4).....	<b>18,00</b>
<i>(Polipo, cozze, calamari e gamberi) Hot seafood salad (Octopus, mussels, clams and shrimps)</i>	
<b>Polipo con patate a vapore</b> (a. 4).....	<b>18,00</b>
<i>Octopus with steamed potatoes</i>	
<b>Gamberi al vapore con rucola e pomodorino</b> (a. 2) .....	<b>18,00</b>
<i>Steamed shrimp with rocket and cherry tomatoes</i>	
<b>Gamberoni impanati in salsa piccante</b> (a. 1,2,3,5) .....	<b>18,00</b>
<i>Breaded prawns in spicy sauce</i>	

# Antipasti di Terra

## Meat Starter

	€
<b>Puntarelle con mozzarella di bufala e acciughe</b> (a. 4,7).....	<b>18,00</b>
<i>Puntarelle with buffalo mozzarella and anchovies</i>	
<b>Insalatina di carciofi e grana</b> (a. 7).....	<b>16,00</b>
<i>Artichokes and parmesan salad</i>	
<b>Crostino di polenta con funghi porcini trifolati</b> (a. 1).....	<b>18,00</b>
<i>Toasted polenta with boletus mushrooms sautéed</i>	
<b>Caprese con mozzarella di bufala</b> (a. 7).....	<b>16,00</b>
<i>Caprese salad with Buffalo mozzarella, tomato and basil</i>	
<b>Bresaola della Valtellina con rucola e grana</b> (a. 7).....	<b>16,00</b>
<i>Bresaola from Valtellina with rocket salad and grana cheese</i>	
<b>Prosciutto di Parma</b> .....	<b>16,00</b>
<i>Parma ham</i>	
<b>Prosciutto toscano Pratomagno al coltello</b> .....	<b>18,00</b>
<i>“Pratomagno“ Tuscan ham cut by knife</i>	
<b>Salame felino</b> .....	<b>16,00</b>
<i>Felini salami</i>	
<b>Affettati misti di salumi toscani</b> .....	<b>18,00</b>
<i>Tuscan mixed salami</i>	
<b>Salame toscano</b> .....	<b>16,00</b>
<i>Tuscan salami</i>	
<b>Pancetta toscana</b> .....	<b>16,00</b>
<i>Tuscan bacon</i>	
.....	
.....	
.....	

# Primi di Pesce

## Fish First Courses

	€
<b>Vellutata di piselli con gamberi al vapore</b> (a. 2) .....	<b>18,00</b>
<i>Cream of peas with steamed shrimp</i>	
<b>Spaghetti alla bottarga</b> (a. 1,4) .....	<b>20,00</b>
<i>Spaghetti with bottarga</i>	
<b>Spaghetti con vongole veraci</b> (a. 1,12,14) .....	<b>20,00</b>
<i>Spaghetti with clams</i>	
<b>Linguine ai 3 orgasmi vongole, polpa di granchio e bottarga</b> (a. 1,2,4) .....	<b>20,00</b>
<i>Linguine with clams, crabmeat and bottarga</i>	
<b>Spaghetti all'aragosta</b> (a. 1,2) ..... min. 2 pers.	<b>100,00</b>
<i>Spaghetti with lobster</i>	
<b>Linguine all'astice (1/2 astice) con pomodoro Pachino</b> (a. 1,2) ..... min. 2 pers.	<b>60,00</b>
<i>Linguine with lobster (1/2 lobster) with cherry tomatoes</i>	
<b>Pappardelle con carciofi, gamberi e pomodorino Pachino</b> (a. 1,3,2) .....	<b>18,00</b>
<i>Pappardelle with artichokes, shrimp and cherry tomatoes</i>	
<b>Pennette con gamberi olive capperi e pomodoro Pachino</b> (a. 1,2) .....	<b>18,00</b>
<i>Penne pasta with shrimps, olives, capers and Pachino cherry tomatoes</i>	
<b>Paccheri di Gragnano al sugo di ricciola</b> (a. 1,4) .....	<b>18,00</b>
<i>Gragnano Paccheri with amberjack sauce</i>	
<b>Orecchiette Pugliesi al sugo di scorfano</b> (a. 1,4) .....	<b>18,00</b>
<i>Orecchiette (Puglia typical pasta) with red scorpion fish sauce</i>	
<b>Scialatielli allo scoglio</b> (a. 1,2,4,12) .....	<b>20,00</b>
<i>Fisherman's Scialatielli pasta (with seafood)</i>	
<b>Tagliatelle alla Zarina</b> (a. 1,3,4,7) .....	<b>18,00</b>
<i>(uova di ricciola, salmone affumicato, vodka e panna)</i> <i>Tagliatelle pasta in "Zarina" style (amberjack eggs, salmon, vodka and cream)</i>	
<b>Ravioli di pesce al ragù di gamberi rosè</b> (a. 1,2,3,4) .....	<b>20,00</b>
<i>Fish ravioli with ragout of rose shrimps</i>	
<b>Tagliolini alla polpa di granchio reale</b> (a. 1,2,3) ..... min. 2 pers.	<b>40,00</b>
<i>Noodles with real crabmeat</i>	
<b>Risotto ai frutti di mare</b> (a. 2,4,12,14) ..... min. 2 pers.	<b>40,00</b>
<i>Seafood risotto</i>	

a. Allergeni/Allergens

# Primi di Terra

## Meat First Courses

	€
<b>Gnocchi verdi della Torre</b> (a. 1,7).....	<b>16,00</b>
<i>Green gnocchi in "Torre" style</i>	
<b>Orecchiette alle cime di rape</b> (a. 1) .....	<b>16,00</b>
<i>Orecchiette pasta with turntips green</i>	
<b>Zuppa di farro alla toscana</b> (a. 1,9) .....	<b>16,00</b>
<i>Vegetable soup with farro in tuscan style</i>	
<b>Spaghetti pomodoro e basilico</b> (a. 1) .....	<b>16,00</b>
<i>Spaghetti with tomato and basil</i>	
<b>Tagliatelle fresche al ragú</b> (a. 1,3,9).....	<b>16,00</b>
<i>Homemade tagliatelle with ragú meat sauce</i>	
<b>Crespelle ai 4 formaggi con burro fuso / carciofi / funghi</b> (a. 1,3,7) .....	<b>18/20/22,00</b>
<i>Mixed cheese crepes with melted butter / artichokes / mushrooms</i>	
<b>Crespelle ai 4 formaggi con crema al tartufo</b> (a. 1,3,7).....	<b>22,00</b>
<i>Mixed cheese crepes with black truffle cream</i>	
<b>Paccheri alla amatriciana</b> (a. 1) .....	<b>18,00</b>
<i>Paccheri pasta in "Amatriciana" style</i>	
<b>Pappardelle ai funghi porcini</b> (a. 1,3) .....	<b>20,00</b>
<i>Pappardelle with boletus mushrooms</i>	
<b>Risotto alla Milanese</b> (a. 7,12) .....	<b>40,00</b> min. 2 pers.
<i>Risotto in "Milanese" style with saffron</i>	
<b>Risotto ai carciofi</b> (a. 7,12).....	<b>40,00</b> min. 2 pers.
<i>Risotto with artichokes</i>	

**Il tempo di preparazione del piatto varia in base al prodotto.**  
*The time for cooking the dish varies by product.*

# Secondi di Pesce

## Fish Second Courses

	€
<b>Pescato del giorno in crosta di patate “specialità”</b> (a. 4)..... da/from <i>Catch of the day in potatoes crust “home made specialty”</i>	<b>28,00</b>
<b>Astice intero alla Catalana</b> (a. 2,9)..... (Pomodori Camone, cuore di sedano e cipolla tropea) <i>Catalan style lobster (tomatoes Camone tomato, celery and red onion)</i>	<b>55,00</b>
<b>Aragostella intera alla Catalana</b> (a. 2,9)..... (Pomodori Camone, cuore di sedano e cipolla tropea) <i>Catalan style aragosta (tomatoes Camone tomato, celery and red onion)</i>	<b>65,00</b>
<b>Orata alla Siciliana con olive, capperi e pomodorini</b> (a. 4,12)..... <i>Bream in Sicilian style with olives, capers and cherry tomatoes</i>	<b>28,00</b>
<b>Frittura di pesce misto con zucchine julienne</b> (a. 1,2,3,4,5)..... <i>Mixed fried fish with zucchini julienne</i>	<b>28,00</b>
<b>Tagliata di Ricciola con carciofi freschi</b> (a. 4)..... <i>Baked sliced Amberjack with fresh artichokes</i>	<b>28,00</b>
<b>Rombo Chiodato all’isolana</b> (patate, olive e pomodorini) (a. 4,12)..... <i>Turbot with potatoes, olives and cherry tomatoes</i>	<b>28,00</b>
<b>Pescatrice alla Livornese</b> (a. 4,12)..... <i>Livornese style monkfish</i>	<b>28,00</b>
<b>Scamponi alla “Portofino”</b> (a. 2,7,12)..... <i>Portofino style Scampi</i>	<b>30,00</b>
<b>Spigola del Mediterraneo al sale</b> (a. 4)..... <i>Salt encrusted Mediterranean bass</i>	<b>28,00</b>
<b>Sogliola alla Mugnaia</b> (a. 1,4,7,12)..... <i>Sole in Mugnaia style</i>	<b>30,00</b>
<b>Scamponi e Gamberoni alla griglia</b> (a. 2)..... <i>Grilled Scampi or shrimps</i>	<b>28,00</b>
<b>Tonno in crosta verde di pistacchio di Bronte</b> (a. 3,4,8)..... <i>Tuna in pistachio crust</i>	<b>30,00</b>
<b>Gran misto gratinato in salamandra</b> (a. 1,2,3,4)..... (Canolicchi, scampo, gambero, ostrica, cozze e capasanta) <i>Au gratin mixture (Razor-Shells, prawns, shrimps, oysters, mussels and scallop)</i>	<b>28,00</b>

# Secondi di Carne

## Meat Second Courses

	€
<b>Fiorentina alla griglia (kg 1/1,100)</b> ..... min. 2 pers.	<b>60,00</b>
<i>Grilled Fiorentina beef steak</i>	
<b>Filetto alla Voronoff o al Pepe Verde o alla griglia</b> (a. 1,7,10).....	<b>28/25,00</b>
<i>Beef fillet in Voronoff style or beef fillet with green peppercorn sauce or grilled beef fillet</i>	
<b>Tagliata di Manzo pepe e rosmarino o rucola e grana o carciofi</b> (a. 7).....	<b>22/25/25,00</b>
<i>Sliced Beef fillet with pepper and rosemary or rocket and grana cheese or artichokes</i>	
<b>Costata di Manzo alla griglia (gr 500)</b> .....	<b>25,00</b>
<i>Grilled beef chop</i>	
<b>Costoletta di Vitello alla griglia</b> .....	<b>23,00</b>
<i>Grilled Veal loin chop</i>	
<b>Costoletta di vitello alla Milanese</b> (a. 1,3) .....	<b>25,00</b>
<i>Veal Cutlet in Milanese style</i>	
<b>Carpaccio di manzo con rucola e grana o sedano e grana o carciofi</b> (a. 7,9).....	<b>25,00</b>
<i>Beef carpaccio with rocket and parmesan or celery and parmesan or artichokes</i>	
<b>Fritto di mozzarella e carciofi freschi</b> (a. 1,3,5) .....	<b>20,00</b>
<i>Fried mozzarella and fresh artichokes</i>	
<b>Scamorza affumicata alla griglia con trevisana</b> (a. 7).....	<b>20,00</b>
<i>Grilled smoked cheese with red salad</i>	
<b>Ossobuco di vitello con polenta</b> (a. 1,9) .....	<b>20,00</b>
<i>Veal ossobuco with polenta</i>	
<b>Ossobuco di vitello con risotto alla Milanese (Piatto unico)</b> (a. 1,7,9) .....	<b>30,00</b>
<i>Veal ossobuco with risotto in "Milanese" style with saffron (One course)</i>	
.....	.....
.....	.....
.....	.....

# Contorni e Formaggi

## Side Dish and Cheeses

	€
<b>Peperoni arrostiti / Roasted peppers</b> .....	<b>8,00</b>
<b>Grigliata di verdure di stagione / Grilled fresh vegetables</b> .....	<b>10,00</b>
<b>Cime di rape aglio, olio e peperoncino / Turntip green, garlic, oil and hot pepper</b>	<b>8,00</b>
<b>Verdure al vapore / Steamed vegetables</b> .....	<b>8,00</b>
<b>Patate fritte / Fried chips (a. 5)</b> .....	<b>8,00</b>
<b>Insalatina mista di stagione / Mixed salad</b> .....	<b>8,00</b>
<b>Toscanelli all'olio d'oliva / Toscanelli beans with olive oil</b> .....	<b>8,00</b>
<b>Gran Plateau di formaggi misti con miele d'acacia (a. 7)</b> .....	<b>16,00</b>
<i>Mixed cheese with with acacia honey</i>	
<b>Grana Padano (a. 7)</b> .....	<b>8,00</b>
<b>Parmigiano Reggiano (a. 7)</b> .....	<b>10,00</b>
<b>Gorgonzola D.O.P. / Gorgonzola cheese (a. 7)</b> .....	<b>8,00</b>
<b>Pecorino Toscano stagionato o caciotta toscana (a. 7)</b> .....	<b>8,00</b>
<i>Tuscan Seasoned pecorino cheese or or Tuscan Caciotta cheese</i>	
<b>Mozzarella di bufala / Buffalo Mozzarella cheese (a. 7)</b> .....	<b>12,00</b>
•	
<b>Coperto/ Cover Charge</b> .....	<b>4,00</b>
<b>Acqua Minerale 0,75cl / Mineral Water 0,75cl</b> .....	<b>4,00</b>
<b>Caffè / Espresso Coffee</b> .....	<b>3,00</b>

In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati - Some products could be frozen

L.a. Torre del Mangia...Mi  
Ristorante 

---

Via Angelo Poliziano, 10 - 20154 Milano MI  
T. 0233603011 - 3393889424 - info@torredelmangia.com

