

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



Menù



REGOLAMENTO CE 1169/2011

D. Lgs. n. 109 del 27/1/1992 Sezione III^a - D. Lgs. n. 114/2006

EVENTUALE PRESENZA DI ALLERGENI
NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI DA QUESTA AZIENDA

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati 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 derivati**.
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.



"Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni al nostro personale sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per fornirle tutte le informazioni necessarie".



"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".



"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten".



"Cher visiteur /client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

Travelers' Choice™



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

	€
Gran Plateau della Torre di pesce crudo (a. 2, 4, 14)	60,00
<i>(Scampo, gambero rosso, tartare, carpacci misti, ricci, cannolicchi, ostriche e tartufi di mare)</i>	
<i>“Torre” Raw Fish Grand Plateau</i>	
<i>(Scampi, red shrimps, tartare, mixed carpaccio, sea urchins, razor clams, oysters and sea truffles)</i>	
Tartare di Pesce a scelta (di salmone selvaggio o tonno o ricciola) (a. 4)	25,00
<i>Fish Tartare of your choice (wild salmon, tuna, amberjack)</i>	
Carpacci misti di pesce a scelta (salmone selvaggio, tonno, ricciola-branzino) (a. 4)	25,00
<i>Mixed Fish Carpaccio of your choice (wild salmon, tuna, amberjack, seabass)</i>	

Crudité

(Solo con disponibilità nazionale / based on availability)

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

Ostriche - Oysters

Fines de Claire (n°2) (a. 14)	da/from	5,00
--	---------	-------------

Antipasti di Pesce Caldo

Hot Fish Starter

	€
Tortino di pesce su vellutata di piselli e gambero rosso di Mazara del Vallo (a. 1, 2, 5).....	20,00
<i>Mini fish cake on pea cream with red shrimp from Mazara del Vallo</i>	
“Poker” antipasto di pesce caldo (a. 2, 4).....	20,00
<i>“Poker” – Hot seafood appetizer</i>	
Granseola di Chioggia al vapore nel carapace (a. 2)	20,00
<i>Steamed spider crab from Chioggia served in its shell</i>	
Gamberi alla Catalana (a. 2, 9)	18,00
<i>Pomodoro camone, sedano e cipolle di Tropea Catalan-style prawns (Camone tomato, celery, Tropea red onions)</i>	
Sauté di frutti di mare con crostini (a. 1, 2, 12)	20,00
<i>Seafood sauté with crispy croutons</i>	
Spadellata di gamberi, Fiori di zucca e trevisana (a. 2).....	18,00
<i>Sautéed shrimp, courgette flowers and red salad</i>	
Insalatina di frutti di mare calda (a. 2, 4)	20,00
<i>(Polipo, cozze, calamari e gamberi) Hot seafood salad (Octopus, mussels, squid and shrimps)</i>	
Polipo con patate a vapore (a. 4).....	18,00
<i>Octopus with steamed potatoes</i>	
Gamberi al vapore con rucola e pomodorini (a. 2)	18,00
<i>Steamed prawns with rocket and cherry tomatoes</i>	
Gamberoni impanati in salsa piccante (a. 1, 2, 3, 5)	18,00
<i>Breaded king prawns with spicy sauce</i>	

Antipasti di Terra

Meat Starter

	€
Fiori di zucca alla romana (ripieni con mozzarella e acciughe) (a. 1, 3, 7)	18,00
<i>Roman-style courgette flowers filled with mozzarella and anchovies</i>	
Prosciutto di Parma con Melone	20,00
<i>Parma ham with melon</i>	
Crostino di polenta con funghi porcini trifolati (a. 1)	20,00
<i>Toasted polenta with boletus mushrooms sautéed</i>	
Caprese con mozzarella di bufala (a. 7)	18,00
<i>Caprese salad with Buffalo mozzarella, tomato and basil</i>	
Bresaola della Valtellina con rucola e grana (a. 7)	18,00
<i>Bresaola from Valtellina with rocket salad and Grana cheese</i>	
Prosciutto di Parma	18,00
<i>Parma ham</i>	
Salame felino	16,00
<i>Felini salami</i>	
Affettati misti di salumi toscani	18,00
<i>Mixed Tuscan cold cuts</i>	
Salame toscano	16,00
<i>Tuscan salami</i>	
Pancetta toscana	16,00
<i>Tuscan bacon</i>	
.....	
.....	
.....	
.....	

Primi di Pesce

Fish First Courses

	€
Vellutata di piselli con gamberi al vapore (a. 2)	20,00
<i>Cream of peas with steamed shrimp</i>	
Ravioli di pesce al ragù di gamberi rosè (a. 1, 2, 3)	20,00
<i>Fish ravioli with pink shrimp ragout</i>	
Spaghetti con vongole veraci (a. 1, 12, 14)	20,00
<i>Spaghetti with clams</i>	
Linguine ai 3 orgasmi (vongole, polpa di granchio, bottarga) (a. 1, 2, 4, 14)	20,00
<i>Linguine with clams, crabmeat and bottarga</i>	
Spaghetti all'aragosta (a. 1, 2)	90,00
<i>Spaghetti with lobster</i>	min. 2 pers.
Linguine all'astice (1/2 astice) con pomodoro Pachino (a. 1, 2)	60,00
<i>Linguine with lobster (1/2 lobster) with Pachino cherry tomatoes</i>	
Pappardelle con fiori di zucca, gamberi e pomodorino Pachino (a. 1, 2, 3)	20,00
<i>Pappardelle with courgette flowers, shrimp and cherry tomatoes</i>	
Pennette con gamberi, olive, capperi e pomodorini Pachino (a. 1, 2)	10,00
<i>Penne pasta with shrimps, olives, capers and Pachino cherry tomatoes</i>	
Paccheri di Gragnano al sugo di ricciola (a. 1, 4)	20,00
<i>Gragnano Paccheri with amberjack sauce</i>	
Scialatielli allo scoglio (a. 1, 2, 4, 12)	22,00
<i>Fisherman's Scialatielli pasta (with seafood)</i>	
Tagliatelle al sugo di scorfano (a. 1, 3, 4)	18,00
<i>Tagliatelle pasta with redfish sauce</i>	
Tagliolini alla polpa di granchio reale (a. 1, 2, 3)	40,00
<i>Tagliolini with real crabmeat</i>	min. 2 pers.
Risotto ai frutti di mare (a. 2, 4, 12, 14)	40,00
<i>Seafood risotto</i>	

Primi di Terra

Meat First Courses

	€
Zuppa di farro alla toscana semifredda (a. 1, 9) <i>Vegetable soup with farro in tuscan style (served semi-cold)</i>	16,00
Gnocchi verdi della Torre (a. 1, 7) <i>Green gnocchi in "Torre" style</i>	16,00
Spaghetti pomodoro e basilico (a. 1) <i>Spaghetti with tomato and basil</i>	16,00
Tagliatelle fresche al ragú (a. 1, 3, 9) <i>Homemade tagliatelle with ragú meat sauce</i>	16,00
Paccheri all'Amatriciana (a. 1) <i>Paccheri pasta in "Amatriciana" style</i>	20,00
Pappardelle ai funghi porcini (a. 1, 3) <i>Pappardelle with boletus mushrooms</i>	20,00
Tagliolini asparagi, zucchine e zafferano (a. 1, 3) <i>Tagliolini with asparagus, courgettes and saffron</i>	20,00
Risotto alla Milanese (a. 7, 12) min. 2 pers. <i>Risotto in "Milanese" style with saffron</i>	40,00
Risotto ai fiori di zucca (a. 7, 12) min. 2 pers. <i>Risotto with courgette flowers</i>	40,00
Risotto con asparagi e guancia croccante (a. 7, 12) min. 2 pers. <i>Risotto with asparagus and crispy pork cheek</i>	40,00

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

	€
Pescato del giorno in crosta di patate “specialità” (a. 4)..... da/from <i>Catch of the day in potatoes crust “home made specialty”</i>	28,00
Astice intero alla Catalana (a. 2, 9)..... (Pomodori Camone, cuore di sedano e cipolla tropea) <i>Catalan style lobster (tomatoes Camone tomato, celery and red onion)</i>	55,00
Aragostella intera alla Catalana (a. 2, 9)..... (Pomodori Camone, cuore di sedano e cipolla Tropea) <i>Whole lobster Catalan style (Camone tomatoes, celery, Tropea red onion)</i>	80,00
Frittura di pesce misto con zucchine julienne (a. 1, 2, 3, 4, 5)..... <i>Mixed fried fish with julienned zucchini</i>	28,00
Tagliata di Ricciola con asparagi (a. 4)..... <i>Sliced baked amberjack with asparagus</i>	28,00
Orata alla Siciliana con olive, capperi e pomodorini (a. 4, 12) <i>Bream in Sicilian style with olives, capers and cherry tomatoes</i>	28,00
Rombo Chiodato all’isolana (patate, olive e pomodorini) (a. 4, 12) <i>Turbot “Isolana style” with potatoes, olives and cherry tomatoes</i>	28,00
Pescatrice alla Livornese (a. 4, 12)..... <i>Monkfish Livornese style</i>	28,00
Scamponi alla “Portofino” (a. 2, 7, 12)..... <i>Portofino style Scampi</i>	30,00
Spigola del Mediterraneo al sale (a. 4)..... <i>Salt encrusted Mediterranean sea bass</i>	28,00
Sogliola alla Mugnaia (a. 1, 4, 7, 12) <i>Sole fish in Mugnaia style</i>	30,00
Scamponi e Gamberoni alla griglia (a. 2) <i>Grilled scampi and king prawns</i>	28,00
Tonno in crosta verde di pistacchio di Bronte (a. 3, 4, 8) <i>Tuna fish in green Bronte pistachio crust</i>	30,00
Gran misto gratinato in salamandra (a. 1, 2, 3, 4)..... (Canolicchi, scampo, gambero, ostrica, cozze e capasanta) <i>Au gratin mixture (Razor clams, scampi, prawns, oysters, mussels and scallop)</i>	30,00

Secondi di Carne

Meat Second Courses

	€
Vitello tonnato (a. 3, 4).....	20,00
<i>Veal with tuna sauce</i>	
Fiorentina alla griglia (kg 1/1,100) min. 2 pers.	70,00
<i>Grilled Fiorentina beef steak</i>	
Filetto alla Voronoff o al Pepe Verde o alla griglia (a. 1, 7, 10)	28/25,00
<i>Beef fillet in Voronoff style or beef fillet with green peppercorn sauce or grilled beef fillet</i>	
Tagliata di Manzo pepe e rosmarino o rucola e grana (a. 7).....	22/25,00
<i>Sliced Beef fillet with pepper and rosemary or rocket and grana cheese</i>	
Costata di Manzo alla griglia (gr 500)	26,00
<i>Grilled beef chop</i>	
Costoletta di Vitello alla griglia	26,00
<i>Grilled Veal loin chop</i>	
Costoletta di vitello alla Milanese (a. 1, 3)	26,00
<i>Breaded veal cutlet in Milanese style</i>	
Carpaccio di manzo con rucola e grana o sedano e grana (a. 7, 9)	25,00
<i>Beef carpaccio with rocket and parmesan or celery and parmesan</i>	
Fritto di mozzarella e fiori di zucca (a. 1, 3, 5, 7)	20,00
<i>Fried mozzarella and courgette flowers</i>	
Scamorza affumicata alla griglia con trevisana (a. 7).....	22,00
<i>Grilled smoked cheese with red salad</i>	
Asparagi alla Parmigiana (a. 7)	18,00
<i>Asparagus with butter and parmesan cheese</i>	
Asparagi alla Bismark (a. 3, 7).....	20,00
<i>Bismarck-style asparagus with egg, butter and parmesan cheese</i>	
.....
.....

Contorni e Formaggi

Side Dish and Cheeses

	€
Peperoni arrostiti / Roasted peppers	8,00
Fiori di zucca fritti / Fried courgette flowers (a. 1, 3, 7)	10,00
Verdure al vapore / Steamed vegetables	8,00
Patate fritte / Fried chips (a. 5)	8,00
Insalatina mista di stagione / Mixed salad	8,00
Toscanelli all'olio d'oliva / Tuscan white beans with olive oil	8,00
Grigliata di verdure di stagione / Grilled seasonal vegetables	10,00
Gran Plateau di formaggi misti con miele d'acacia (a. 7)	16,00
<i>Mixed cheese with with acacia honey</i>	
Grana Padano (a. 7)	10,00
Parmigiano Reggiano (a. 7)	10,00
Gorgonzola D.O.P. / Gorgonzola D.O.P. cheese (a. 7)	10,00
Pecorino Toscano stagionato o caciotta toscana (a. 7)	10,00
<i>Tuscan Seasoned pecorino cheese or or Tuscan Caciotta cheese</i>	
Mozzarella di bufala / Buffalo Mozzarella cheese (a. 7)	10,00
<hr/>	
Coperto/ Cover Charge	4,00
Acqua Minerale 0,75cl / Mineral Water 0,75cl	4,00
Caffè / Espresso Coffee	3,00

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

