

Ristorante

La Torre alle Tolve

Ristorante La Torre alle Tolve significa amore per la natura.

Coltiviamo la nostra terra con amore e rispetto, portando in tavola piatti e prodotti genuini, freschi e locali, valorizzando il più possibile quelli che sono i piatti della tradizione Toscana.

Collaborando con varie aziende della nostra zona - che seguono con passione la nostra stessa filosofia - abbiamo il piacere di regalare esperienze culinarie dal sapore autentico, come quello di una volta.

Assaporate la vera Toscana con noi.



La Torre alle Tolve Restaurant means love for nature.

We cultivate our land with love and respect, bringing genuine, local and fresh dishes to the table, making the most of traditional Tuscan cuisine.

We are pleased to offer our guests culinary experiences with an authentic flavour, through collaboration with other local producers who share the same philosophy as we do.

Enjoy the real Tuscany with us.

Buon Appetito!



Menù

ANTIPASTI

- Vellutata di ceci con crostini aromatizzati €11
Velvety chickpea soup with flavoured croutons
- Bresaola del Chianti curata con vinacce di Cilieggiolo, senape in grani e miele di acacia €15
Chianti bresaola prepared with Cilieggiolo grapes, mustard seeds and Acacia honey
- Selezione di salumi toscani "Fattoria Spannocchia" €13
Selection of Tuscan cold cuts - "Fattoria Spannocchia"
- Selezione di pecorini tipici "Fratelli Carai" con miele e marmellata di di mele cotogne €12
Selection of local Pecorino cheese with honey and quince jam
- Tortino di zucca su fonduta di pecorino e polvere di olive €12
Pumpkin pie on pecorino fondue and olive powder
- Baccalà su crema di ceci con olio La Torre alle Tofe IGP €15
Codfish on chickpea cream with La Torre alle Tofe IGP oil

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle fatte in casa con broccoli, acciughe e pane tostato €12
Homemade tagliatelle with broccoli, anchovies, and toasted bread
- Pici fatti in casa con farine di grani antichi, cacio, pepe e vele di guanciale croccante €13
Homemade pici (ancient grain flour pasta) with cheese, black pepper and crispy Guanciale
- Ravioli dello chef ripieni di zucca gialla al burro chiarificato al profumo di salvia e mandorle tostate €15
Chef's ravioli filled with yellow pumpkin served with butter flavoured with sage and almonds
- Ribollita toscana €12
Tuscan Ribollita



la Torre
alle Tolve

Menù

SECONDI PIATTI

Cinghiale stufato al Chianti Colli Senesi La Torre alle Tolve	€18
<i>Wild boar stewed in La Torre alle Tolve Chianti Colli Senesi wine</i>	
Tagliata di chianina al rosmarino, soffi di sale e olio EVO Bio La Torre alle Tolve	€22
<i>Chianina beef tagliata with rosemary, salt, La Torre alle Tolve Bio EVO oil</i>	
Bistecca alla fiorentina	€5/etto
<i>Florentine steak</i>	
Filetto di cinta senese leggermente affumicato al fieno	€18
<i>Lightly hay smoked Cinta Senese pork fillet</i>	
Agnello toscano al forno agli aromi	€22
<i>Tuscan roast lamb with herbs</i>	
Coniglio in tegame con olive e capperi	€15
<i>Pan-cooked rabbit with olives and capers</i>	
Gran piatto di verdure brassicacee con uova al tegamino e clorofilla verde di olio novello	€12
<i>Large plate of brassicaceous vegetables with pan-fried eggs and new olive oil chlorophyll</i>	

CONTORNI

Verdurine all'aglio	€5
<i>Garlic vegetables</i>	
Patate arrosto al timo	€5
<i>Thyme roasted potatoes</i>	
Misticanze dell'orto	€5
<i>Misticanza salad from our garden</i>	
Fagioli solfini all'olio	€5
<i>Solfini beans with olive oil</i>	



Ristorante La Torre alle Tolve
Strada delle Tolve 12, Siena
+39 3534294587
info@latorrealletolve.com



@latorrealletolve