



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



@latorrealletolfe

## Ristorante

*La Torre alle Tolfe*

Ristorante La Torre alle Tolfe 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 Tolfe 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 producers who share the same philosophy as we do.*

*Enjoy the real Tuscany with us.*

*Buon Appetito!*

# Menù

## ANTIPASTI

Crudo di carciofi violette, olive taggiasche e fili di pecorino €13  
*Artichokes, olives and Pecorino cheese*

Vellutata di ceci con crostini aromatizzati €11  
*Chickpea soup with flavoured croutons*

Bresaola del Chianti curata con vinacce di Ciliegiole, senape in grani e miele di acacia €15  
*Chianti Bresaola cured with Ciliegiole grape skins, mustard seeds and Acacia honey*

Selezione di salumi e pecorini toscani €13  
*Selection of Tuscan cold cuts and Pecorino cheese*

## PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli mantecato con asparagi e pesto delicato €15  
*Carnaroli risotto whipped with asparagus and delicate pesto*

Pici fatti in casa con farine di grani antichi, cacio, pepe e vele di guanciale croccante €13  
*Cacio & Pepe home-made pici made with ancient grain flours and served with Guanciale crumble*

Ravioli dello Chef ripieni di zucca gialla al burro chiarificato al profumo di salvia e mandorle tostate €15  
*Yellow pumpkin ravioli served with butter scented with sage and toasted almonds*

Ribollita toscana €12  
*Tuscan Ribollita*

# Menù

## SECONDI PIATTI

Stracotto di cinghiale al Chianti Colli Senesi La Torre alle Tolfe €18  
*Wild boar stew in Chianti Colli Senesi La Torre alle Tolfe wine*

Tagliata di chianina al rosmarino, soffi di sale e olio EVO Bio La Torre alle Tolfe €22  
*Chianina beef Tagliata with rosemary, salt & Torre alle Tolfe IGP EVO olive oil*

Agnello toscano al forno agli aromi €22  
*Baked Tuscan lamb with herbs*

Coniglio in tegame con olive e capperi €15  
*Pan-fried rabbit with olives and capers*

Gran piatto di verdure brassicacee con uova al tegamino e clorofilla verde di olio novello €12  
*Grand platter of brassicaceous vegetables with fried eggs and green oil chlorophyll*

## CONTORNI

Verdurine all'aglio €5  
*Garlic vegetables*

Patate arrosto al timo €5  
*Thyme roast potatoes*

Misticanza dell'orto €5  
*Mixed garden greens*

Agretti all'olio IGP La Torre alle Tolfe €5  
*Saltwort with IGP La Torre alle Tolfe oil*