

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 vari produttori 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.

Siamo felici di proporre i nostri prodotti della fattoria: vini, olio d'oliva, verdure dell'orto, erbe aromatiche, capperi, miele, marmellate, coniglio, e uova.



*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.

We are pleased to serve products from our farm: wines, olive oil, vegetables from our garden, aromatic herbs, capers, honey, jams, rabbit, and eggs.

PRODUTTORI CON CUI COLLABORIAMO

Local producers

Azienda Agricola Bio PERETO
Azienda Agricola LA SCOSCESA
Azienda FRATELLI CARAI
MACELLERIA SENESE
IL BORGO



Menù

ANTIPASTI

Patè di fegatini di pollo, nocciole tostate, riduzione di frutti di bosco e pane tostato alle erbe del Chianti €15

*Paté of chicken liver with toasted hazelnuts and forest fruit reduction, served on toast with herbs of Chianti | *1, 4, 7, 8, 12*

Rosato Lunella 2024

Tagliere Toscano con selezione di salumi e formaggi toscani serviti con miele, marmellata e bruschette (per 2 persone) €20

*Grand selection of Tuscan cured meats, cheeses, and bruschetta | *1, 7, 12*

Chianti Colli Senesi 2022

Insalatina di carciofi crudi, misticanza, pecorino stagionato e olive 🌿 🍷 €15

*Salad of raw artichokes and mixed greens, with aged pecorino cheese and olives | *7*

Rosato Lunella 2024

Carpaccio di Chianina con senape in grani e miele 🍷 €18

*Chianina beef carpaccio with whole grain mustard and honey | *10*

Rosato Lunella Frizzante 2023

Tortino di verdure con fonduta di pecorino 🌿 🍷 €14

*Vegetable flan with pecorino cheese | *7*

Rosato Lunella 2024

PRIMI PIATTI

Pici tirati a mano a scelta: €18

Handmade pici pasta with your choice of sauce:

🌿 **Aglione** | Garlic & Tomato Sauce*1 | *Ciliegiolo 2022*

Ragù Bianco di Cinta Senesi | Pork ragù *1, 3 | *Chianti Colli Senesi Riserva 2020*

🌿 **Cacio e Pepe** | *1,7 | *Ciliegiolo 2022*

Ribollita tradizionale toscana 🌿 €15

*Traditional Tuscan ribollita soup | *1*

Chianti Colli Senesi 2022

Pappa al Pomodoro 🌿 €14

*Tuscan bread and tomato soup | *1*

Canaiolo 2022

Ravioli ricotta e spinaci con burro, salvia, e mandorle tostate 🌿 €18

*Ricotta and spinach ravioli with butter, sage, and toasted almonds | *1, 7, 8*

Chianti Colli Senesi Riserva 2020



Menù

SECONDI

Fiorentina con cannellini all'Olio EVO DOP La Torre alle Tolfe 	€7/100g
<i>Florentine t-bone steak with white beans and our own organic DOP Terre di Siena extra virgin olive oil</i>	
<i>Chianti Colli Senesi Riserva 2020</i>	
Faraona ripiena con salsiccia di Cinta Senese, erbe di campo, e fondo bruno, servita con verdure al forno 	€23
<i>Guinea fowl stuffed with sausage of Cinta Senese pork and wild herbs, served with roasted vegetables *3, 7</i>	
<i>Colorino 2021</i>	
Tagliata di Chianina con patate arrosto	€26
<i>Sliced Chianina steak with roasted potatoes</i>	
<i>Chianti Colli Senesi 2022</i>	
Coniglio alla cacciatora con bietole saltate 	€25
<i>Stewed rabbit with sautéed chard *9, 12</i>	
<i>Ciliegiolo 2022</i>	
Bistecca di melanzana con salsa chimichurri e pomodori confit 	€25
<i>Grilled eggplant steak with chimichurri sauce and confit cherry tomatoes *1, 4, 12</i>	
<i>Rosato Lunella 2024 o Canaiolo 2022</i>	

CONTORNI

Patate arrosto  	€7
<i>Roasted potatoes</i>	
Insalata mista  	€7
<i>Mixed salad greens</i>	
Cannellini all'olio  	€7
<i>White beans with olive oil *9</i>	
Verdure di stagione al forno  	€7
<i>Roasted seasonal vegetables</i>	

Coperto €3

*LISTA ALLERGENI

Allergens list

1. Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut)

Cereals containing gluten and derived products (wheat rye, barley, oats, spelt, kamut)

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustacean products

3. Uova e prodotti a base di uova

Egg products

4. Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and fish products

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products

6. Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy products

7. Latte e prodotti a base di latte

Milk and milk products

8. Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)

9. Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and celery products

10. Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard products

11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Sesame and sesame products

12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg

Sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg

13. Lupini e prodotti a base di lupini

Lupins and lupin products

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and mollusc products



Piatto vegetariano | Vegetarian dish



Piatto senza glutine | Gluten-free dish



EUROPEAN ALLIANCE
FOR REGENERATIVE
AGRICULTURE



oliveti
biodiversi



@latorrealtolfe