



Carta “La Taverna del Torchio”

Menu “La Taverna del Torchio”

ANTIPASTI

APPETIZERS

Tagliere di salumi e formaggi nostrani con pizza sotto al fuoco

Cold cuts and local cheese with Pizza cooked under embers

Tartare di manzo, stracciatella di burrata e cipolle caramellate

Beef tartare, stracciatella with burrata cheese and caramelized onions

Zuppetta di zucca e patate, bocconcino di bufala affumicato e guancialetto croccante

Potatoes and pumpkin soup, smoked buffalo mozzarella and crispy bacon

Baccalà scottato, crema di ceci e funghi porcini

Seared cod, chickpeas hummus and porcini mushrooms

Polentina morbida, uovo a bassa temperatura e tartufo

Soft polenta with egg cooked at low temperature and truffle

Prosciutto al coltello di maiale semibrado del Monte Peglia e bruschetta con olio di frantoio e pomodori secchi

Semi-wild Monte Peglia's pig ham and bruschetta with olive oil and sun-dried tomatoes

PRIMI PIATTI

MAIN COURSES

Picchiarelli sangeminesi al ragù bianco di carne e parmigiano 36 mesi

Picchiarelli with white ragù and parmesan cheese 36 months

Gnocchetti di zucca, vellutata di broccolo romanesco, funghi porcini e crumble al parmigiano

Gnocchetti with pumpkin, cream of broccoli, porcini mushrooms and parmisan crumble

Pasta di grano saraceno e ceci al rosmarino

Buckwheat pasta and chickpeas with rosemary

Tortelli ripieni di faraona alla leccarda al tartufo

Big ravioli filled with guinea fowls in leccarda way and truffle

Risotto viola con rapa rossa e baccalà mantecato

Risotto with beet and creamy salted cod

Polenta al sugo di una volta

Polenta with the old way sauce

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Spezzatino di cinghiale con sformatino di polenta alla brace

Wild boar stew with flamed polenta pie

Galletto ruspante marinato alla senape con peperoni e cicorietta piccante

Mustard farm yard cockerel with peppers and spicy chicory

Filetto di chianina alla brace con verdura di stagione

Grilled chianina fillet with seasonal vegetables

Tagliata di manzo (entrecôte) al rosmarino con patate

Cut of beef (entrecôte) with rosemary and potatoes

Testo Burger di chianina (180 gr)

Chianina Testo Burger (180 gr)

-con guanciale e caciottina di Montecristo

-with bacon and caciottina cheese of Montecristo

-con cipolle caramellate e stracciatella di burrata

-with sweet onions and burrata cheese stracciatella

-con battuto di lardo e funghi porcini

-with lard stuffing and porcini mushrooms

Agnello scottadito con patate al rosmarino

Scottadito lamb with potatoes and rosemary

Grigliata di maiale con patata alla brace

(braciola, salsiccia, costina, pancetta e fegatello)

Grilled pork with grilled potato

(chop, sausage, rib, bacon and liver)

Scamorza di bufala alla brace con verdure grigliate

Grilled buffalo scamorza cheese with grilled vegetables

CONTORNI

SIDES

Patate alla brace

Grilled potatoes

Patate al rosmarino

Rosemary Potatoes

Insalata mista

Mixed salad

Verdura di stagione

Seasonal Vegetables

Misto di verdure alla brace

Grilled vegetables

DOLCI

DESSERTS

Dolci fatti in casa

Homemade desserts

Frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit