## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1
(cereali,grano,segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marinied'acquadolce:gamberi,scampi,granchi e simili)

UOVA - 3
(uovaeprodottiche le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4
(prodottialimentariincuièpresente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5
(cremeecondimentiincuivisiaancheinpiccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6
(prodottiderivaticomelattedisoia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7
(ogniprodottoincuivieneusatoillatte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(mandorle,nocciole,nocicomuni,nocidiacagiù,nocipecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9
(sianpezzicheall'internodipreparatiper zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10
(sipuòtrovarenellesalseeneicondimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(semiinteriusatiperilpane,farinechelocontengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
(anidridesolforosa esolfitiin concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13
(presentiincibiveganisottoformadi:arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello,cannolicchio,capasanta,cozza,ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

LOCANDA **LA TORRE**

# *Un grande piatto parte dal mercato*

*Crediamo che ogni piatto nasca da una scelta consapevole degli ingredienti. Per questo privilegiamo materie prime fresche e di qualità, selezionando prodotti che raccontano il territorio e il lavoro delle migliori realtà locali. La nostra cucina è un omaggio alla tradizione, con uno sguardo sempre attento alla stagionalità e all'autenticità dei sapori.*

*Buon appetito*

# Per iniziare

Degustazione di salumi / 18
*con aggiunta di focaccia / +4*

Degustazione di formaggi / 18
*con aggiunta di focaccia / +4*
*(1, 7, 12)*

"Zazzicchia" al coccio
con broccoletti e steccata di Morolo / 16
*(7, 11)*

Parmigiana di zucca / 12
*(1, 7)*

Polpette di baccalà❄
su cipolla agrodolce, uvetta e pinoli / 16
*(1, 3, 4, 7, 12)*

# Piatti in condivisione

*La gioia della tavola parte dalla condivisione.*

Pizza con il tartufo / 21
*(1, 7)*

Pizza dello Chef / 20
*(1, 7)*

# Contorni

Patate della nonna ripassate / 6
*Patate e cipolla*
*(9)*

Insalata mista / 4

Verdura grigliata / 6

Verdura ripassata / 6

# Primi

Cannelloni tradizionali / 16
*(1, 3, 7, 9)*

Fettuccine con broccoli,
guanciale e scaglie di pecorino / 16
*(1, 3, 7, 9)*

Spaghettoni con alici
del Cantabrico/ 17
*(1, 4, 9)*

Paccheri di Gragnano ai tre pomodori / 16
*(1, 7, 9)*

Fini fini al tartufo / 25
*(1, 3, 7, 9)*

Gnocchi con ragù di maialino
e funghi chiodini / 17
*(1, 3, 7, 9)*

# Secondi

Costolette di agnello fritte
servite con maionese della casa
e verdura di stagione / 21
*(1, 3)*

Costine di maiale arrosto / 18
*(9)*

Brasato di manzo / 23
*(7, 9)*

Baccalà❄ su crema di ceci
e cavolo nero / 16
*(4, 9)*

Coniglio alla cacciatora / 18
*(9)*

*Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*
❄ *Prodotto congelato.* ❄❄ *Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.*
❄❄❄ *Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.*