

IL TORLONIA

— RESTAURANT —

IL TORLONIA

—≡≡≡ RESTAURANT ≡≡≡—

Nel darVi il benvenuto, la nostra brigata di cucina Vi accompagnerà in un rinnovato percorso gastronomico in cui rivela la sua filosofia ed essenza culinaria, fatta di creatività, passione, ricerca, tecnica e rispetto per la materia prima.

In welcoming you, our cooking team will accompany you in a renewed gastronomic journey in which he reveals his philosophy and culinary essence, made of creativity, passion, research, technique and respect for the raw material.

PER COMINCIARE | TO START

Il salmone marinato con chips di pane tostato e burro salato Marinated salmon with bread chips and salted butter	€ 12,00
La burrata d'Andria con coulis di pomodoro e colatura di alici Burrata d'Andria with tomato puree and anchovy sauce	€ 12,00
Il carciofo alla giudia con fonduta di pecorino  Fried artichoke with pecorino cheese fondue	€ 10,00
Il prosciutto di Parma tagliato al coltello e mozzarella di bufala Parma ham with mozzarella cheese	€ 12,00

PRIMO ASSAGGIO | FIRST COURSE

Le linguine aglio olio e peperoncino con fonduta di Parmigiano Reggiano, estratto di rapa rossa e pistacchi  Linguine with garlic, oil, chilli pepper, Parmesan cheese fondue 36 months of aging, beetroot and pistachio extract	€ 12,00
I tonnarelli cacio e pepe con gamberoni marinati al lime e pere Tonnarelli with cheese and pepper with prawns with lime and pears	€ 14,00
Lo spaghetti burro e alici del cantabrico con broccolo siciliano e pane croccante Spaghetti with butter and anchovies, sicilian broccolis and crispy bread	€ 14,00
I paccheri alla carbonara Paccheri alla carbonara	€ 12,00
Zuppa di verdure con crostini di pane dorato Vegetables soup with crouton of bread	€ 12,00

SECONDO ASSAGGIO | SECOND COURSE

La guancia di manzo al cioccolato fondente con broccoli romaneschi Dark beef cheek with Roman broccolis	€ 16,00
Il filetto di manzo con lardo di colonnata e puntarelle alle alici alici con aglio e olio Fillet of beef with Colonnata lard, chicory, anchovies, garlic and olive oil	€ 20,00
Il polpo grigliato con patate rosse al timo Grilled octopus with flavored thyme red potatoes	€ 18,00
Il salmone con zuppetta di mare Salmon with seafood soup	€ 18,00

PER ACCOMPAGNARE | SIDES

- I broccoli romaneschi saltati in padella con aglio olio e peperoncino**  € 5,00
Roman broccoli with garlic and olive oil
- La cicoria ripassata con aglio olio e peperoncino**  € 5,00
Stir-fried chicory with garlic and olive oil
- Le patate al forno**  € 5,00
Baked potatoes
- Le patate fritte**  € 5,00
French fries
- Le puntarelle alici, aglio e olio** € 5,00
Chicory with anchovies, garlic and olive oil
- La misticanza**  € 5,00
The mixed salad

PER STARE LEGGERI | LIGHT OPTIONS

- La Caesar salad** € 12,00
Lettuce, chicken, parmesan cheese, boiled eggs, bread croutons, tomatoes and dressing sauce
- Salmon salad** € 14,00
Lettuce, marinated salmon, parmesan cheese, boiled eggs, bread croutons, tomatoes and dressing sauce
- La Primavera salad** € 12,00
Lettuce, tuna in oil, mozzarella cheese, boiled eggs, corn, olives and tomatoes
- La Greca salad**  € 10,00
Lettuce, feta cheese, olives, tomatoes, cucumbers, onions and oregano

DOLCE ASSAGGIO | SWEET TASTE

- Il nostro tiramisù scomposto**  € 6,00
Our interpretation of tiramisù
- La torta caprese alla crema inglese**  € 6,00
Almond and chocolate cake with english cream
- La crema catalana alla nocciola**  € 5,00
Hazelnut catalan cream
- La macedonia di ananas**  € 5,00
Pineapple salad

