



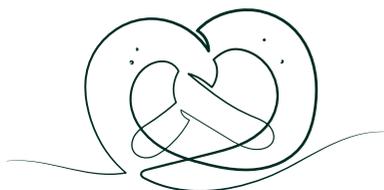
CARI OSPITI, BENVENUTI NEL NOSTRO STORICO GIARDINO!

Si narra che la Torre facesse parte di un Castello chiamato **Castello di Tovalbo**, un tempo imponente ma ormai scomparso nel corso dei secoli. Il Castello di Tovalbo sorgeva su un dosso ai piedi del Monte Bondone e offriva una vista spettacolare sulla Valle dell'Adige. La sua storia e le sue mura antiche sono perdute e si ipotizza che solo la Torre di Ravina sia rimasta come **testimone silenziosa di quel passato glorioso**.

Il nostro benvenuto

UN BREZEL E LE SUE SALSINE, INCLUSO NEL COPERTO

BREZEL



Così buono perché sfornato fresco quotidianamente

Non dire di no alla tentazione di ordinarne un altro! 2,00



SENAPE DOLCE

Artigianale, Golosa... Esclusivamente nostra!

La compagna ideale del nostro brezel! Acquistabile anche nel barattolo da 100 ml da portare a casa. Chiedilo in cassa! 5,00

e il bicchiere lo porti via con te!



AMARO DEL RICORDO

Un amaro Unico, prodotto in esclusiva

Realizzato tra i vigneti della Torre di Ravina. Erbe e bacche di montagna conferiscono quei profumi ed aromi che la natura ci offre quotidianamente nei boschi delle nostre montagne. 5,00

GRAPPA DEL RICORDO

Un'eccezione che trovate solo qui

La nostra Grappa viene fatta invecchiare in barriques per 24 mesi; fin dal primo sorso, al palato risulta morbida, calda, con note di vaniglia, frutta secca e miele. Un fine pasto perfetto. 5,00



COPERTO

Comprende un Brezel 70 gr. a persona. **2,50**
Chiedete al nostro staff il pane a voi riservato (cotto in 7 minuti).
I prezzi sono espressi in Euro.

Per via del vento che spesso accarezza il nostro giardino, preferiamo non apparecchiare la tavola in anticipo. Troverai al centro un pratico boccale con posate e tovaglioli, e sotto di esso le tovagliette. Speriamo nella vostra comprensione e vi auguriamo un piacevole pasto!

SIMBOLI



Gluten free



Vegetariano



12.00 - 14.30
18.30 - 23.00 Non disponibile dalle 14.30 alle 18.30

INFORMAZIONI

* prodotto fresco congelato

** prodotto fresco abbattuto in loco per garantire qualità e sicurezza ai sensi del reg. CE 852/04 e 853/04

Se hai particolari intolleranze o allergie, chiedi al nostro staff di consultare il manuale degli allergeni, siamo a tua completa disposizione.

L'as del Formai

UN PERCORSO DI GUSTO ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO

3 FORMAGGI

Servita con mostarda di peperoni rossi. 14,00

1. TRENTINGRANA 36 mesi (Trentino)

Formaggio naturale, prodotto con latte crudo, a pasta dura e cotta solo con latte di bovine allevate sul territorio Trentino.

2. PUZZONE DI MOENA 100 gg

Stagionatura molto rara per questo caratteristico formaggio. Prodotto con latte crudo di vacca dall'odore acuto e dal sapore deciso e inconfondibile, appena piccante con retrogusto amarognolo.

3. STRACCHINO ALL'ANTICA

Il nome "stracchino" può trarre in inganno: nasce infatti dalla tradizione dei formaggi "stracchi", prodotti con il poco latte delle vacche stanche (stracche) durante la transumanza. Nulla a che vedere con lo stracchino industriale di oggi. Questo stracchino, delle valli bergamasche, è prodotto tutto l'anno in Valtaleggio, sopra i 1.000 metri, e stagiona per almeno 60 giorni in grotte naturali secondo metodi tradizionali (Presidio Slow Food). Ha crosta lavata, muffe superficiali dal bianco al verde, pasta elastica e un gusto che va dal dolce al sottocrosta fino a note balsamiche e pungenti al cuore, frutto dell'ambiente montano e della stagionatura.

IDEALE
per
2



4 FORMAGGI

Servita con mostarda di peperoni rossi e mostarda di crauti e miele. 17,00

1. TRENTINGRANA 36 mesi (Trentino)

2. PUZZONE DI MOENA 100 gg

3. STRACCHINO ALL'ANTICA

4. VEZZENA D'ALPEGGIO

È uno dei formaggi più antichi e prestigiosi del Trentino. Classico semigrasso delle Alpi, prodotto molto ricercato per la particolarità dei profumi che le essenze dei pascoli degli altopiani conferiscono a questo formaggio dal sapore gradevolmente amarognolo e non troppo piccante.

5 FORMAGGI

Servita con mostarda di peperoni rossi e mostarda di crauti e miele. 19,00

1. TRENTINGRANA 36 mesi (Trentino)

2. PUZZONE DI MOENA 100 gg

3. STRACCHINO ALL'ANTICA

4. VEZZENA D'ALPEGGIO

5. BLU BIRRAIO

Dopo un mese e mezzo di stagionatura la sua pasta semimolle è già percorsa dalle venature dell'erborinatura; a questo punto viene spugnato e affinato per qualche settimana con birra artigianale a doppio malto, che conferirà alla buccia il suo tipico colore brunito, ma soprattutto concilierà in maniera davvero elegante le note aromatiche della birra con quelle eteree tipiche di ogni formaggio erborinato.

provalo con

TORTÈL DI PATATE
+ 5,00 €



NON SONO AMMESSE VARIAZIONI

Il tipico inizio

LE NOSTRE MIGLIORI PROPOSTE, IDEALI PER ESSERE **CONDIVISE OGNI DUE PERSONE**,
PER ENTRARE NEL PIENO SPIRITO TRENINO E DELLA SUA TRADIZIONE



ANTIPASTO
IDEALE
per
4

TAVOLA IMBANDITA

Il nostro tagliere di affettati e fritti!

Salumi e formaggi accompagnati con le nostre polpette fritte di pulled pork (6 pz), alette di pollo BBQ (6 pz), zucchine croccanti ed una gardeniera fatta in casa, fresca, croccante e ricca di sapore, con una marinatura in agrodolce che invita al prossimo morso! 35,00



Gustalo con il nostro
TORTÈL DI PATATE! + 5,00 €

provalo con

BIRRA FORST KRONEN



IL GRAN TAGLIERE

Il meglio dei sapori della nostra terra in un unico piatto!

Una gustosa selezione di affettati e formaggi simbolo della nostra tipicità. 20,00



Gustalo con il nostro
TORTÈL DI PATATE! + 5,00 €

provalo con

BIRRA FORST KRONEN





LA CARNE SALADA '700

Carne di manzo salmistrata con spezie e sale, macerata per almeno venti giorni, secondo un'antica ricetta risalente al '700. Finemente tagliata e servita cruda con fettine di mela marinate al Trento DOC e petali di Trentingrana. 20,00



Gustalo con il nostro
TORTÈL DI PATATE! + 5,00 €

provalo con

BIRRA FORST FELSENKELLER



ROAST-BEEF BBQ IN CAPRESE

Dalla cottura nei nostri forni BBQ vi proponiamo questo piatto freddo, ideale per l'estate, dai sapori unici e caratterizzanti. Un roast-beef all'inglese accompagnato da una caprese di pomodori e bufala campana il tutto guarnito con dressing di basilico fresco. 19,00



Gustalo con il nostro
TORTÈL DI PATATE! + 5,00 €

provalo con

BIRRA FORST KRONEN





SPECK & TORTÈL a richiesta

Il nostro tortèl di patate servito con speck trentino, stagionato 6 mesi, con una nuova ricetta che utilizza le vinacce del Biergarten La Torre. Accompagnato da gurken, salsa rafano e Schüttelbrot. 18,00

provalo con

BIRRA FORST KRONEN



TORTÈL DI PATATE

Uno dei piatti simbolo della tipicità trentina, perfetto da abbinare con i nostri antipasti.

Come è fatto? È una frittella di patate grattugiate, arrostita in padella, piacevolmente croccante fuori ma morbida dentro... Non si può dire di essere stati in Trentino se non si ha mai assaggiato il Tortèl di patate! 5,00

provalo con

BIRRA FORST KRONEN



1 Primi



CANEDERLI: L'ASSAGGIO

Quattro canederli** diversi

- Alla nonesa, con speck, lucanica e mortandela, in brodo ristretto vegetale;
- Agli spinaci su crema di Casolét;
- Al formaggio servito con crema di funghi misti di stagione;
- Canederlo di polenta, con formaggio salsiccia e speck, in crema di burro e salvia. 16,00



CANEDERLI: L'ASSAGGIO VEGETARIANO Canederlo agli spinaci e canederlo ai formaggi al posto del canederlo alla Nonesa e di polenta.

provalo con

BIRRA FORST KRONEN



IL CANEDERLO ALLA NONESA

Il canederlo tradizionale! Lo speck, la lucanica e la mortandela ne caratterizzano l'impasto. Proposti in brodo oppure con burro fuso cremoso e salvia. 15,00

provalo con
BIRRA FORST KRONEN



CALAMARATA DI GAMBERO

 12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Calamarata con ragù di gambero mantecata con crema di pomodoro fresco al basilico, a guarnire un gamberone. 17,00

provalo con
BIRRA FORST HELLER BOCK



SPÄTZLE MEDITERRANEI

Spätzle con pesto di pomodorini arrosto, mandorle e basilico. A completare il piatto una julienne di speck croccante.

L'unione tra la tradizione alpina a quella mediterranea. 15,00

provalo con
BIRRA FORST KRONEN



STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA

Il nome "strangolapreti" deriva dal fatto che fossero il piatto preferito da vescovi e cardinali durante il Concilio di Trento (1545-1563). Gnocchi di pane e spinaci** con burro profumato alla salvia e petali di trentingrana. 15,00

provalo con
BIRRA FORST 1857



GULASCHSUPPE TRENTINA

Deliziosa zuppa in stile tirolese leggermente piccante: con patate, cipolle, carne di manzo, birra **Forst Kronen**, paprika (dolce e forte), concentrato di pomodoro e crostini di segale. Un connubio perfetto di sapori e spezie che riscalda il corpo e l'anima. 13,00



TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA

12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Pasta fresca all'uovo** di grano saraceno e farina bianca con ragù casereccio di selvaggina**. 16,00

provalo con

BIRRA FORST 1857



LASAGNA DEL CACCIATORE

Strati di pasta fresca all'uovo con ragù di capriolo sfumato al vino rosso, pomodoro e cremosa besciamella. Un piatto ricco e aromatico che celebra i sapori autentici della tradizione. 14,50

provalo con

BIRRA FORST HELLER BOCK

1 Secondi

ACCOMPAGNA AI PIATTI I NOSTRI ESCLUSIVI BREZEL! +2,00



IL SIGNOR STINCO

ATTENZIONE! Il nostro STINCO crea dipendenza! (e la fila)

800 gr circa, tenerissimo all'interno e avvolto da una cotenna irresistibilmente croccante, frutto di un lungo e accurato processo di cottura.

Ve lo proponiamo con crauti e patate al forno con cipolla e pancetta. 18,50

provalo con

BIRRA FORST HELLER BOCK



LA NOSTRA
VERSIONE

GROSTEL TORTÈL

 12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Croccante tortello di patate* sul fondo, julienne di arrosto di maialino spadellata con cipolla, pancetta, speck e burro di malga. Servito con uovo morbido alla "poche". 18,00

provalo con

BIRRA FORST KRONEN



SOLO
PER
2
PERSONE

L'ASSE CONVIVIALE

12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Il nostro goloso piatto da condividere!

Canederlo** noneso al burro fuso, Roast-beef tiepido all'inglese e costine cotte nei nostri forni BBQ, polenta di Storo, funghi trifolati* e patate* speziate.

38,00 (19,00 a persona)

provalo con

BIRRA FORST KRONEN



TORBURGER

12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Nato proprio qui, a La Torre. Grande hamburger di carne di manzo italiano da circa 280g, arricchito con fresca insalata verde, e la nostra salsa tartara fatta in casa. Completano questa esplosione di sapori pancetta croccante e cipolla rossa caramellata. Servito rigorosamente con le nostre patatine fritte. 18,50

provalo con

BIRRA FORST HELLER BOCK



COSTINE FORST    12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Le storiche costine di maiale del Forsterbräu Trento cotte al BBQ, spennellate con la nostra speciale salsa bbq home made e servite con patatine fritte.

Costine Medium: il giusto equilibrio tra gusto e spazio per il dolce. 19,00

Costine Large: la scelta ideale per chi ha davvero fame. 23,00

provalo con
BIRRA FORST KRONEN



STUFATO DI CERVO

Un grande classico per chi ama il gusto forte e deciso della selvaggina* cotta secondo tradizione. Servito con la caratteristica polenta di Storo. 18,00

provalo con
BIRRA FORST KRONEN



ANDIAMO ALL'ORTO 12.00 - 14.30 18.30 - 23.00

Il nostro storico piatto vegetariano: melanzane, indivia belga brasata, finocchio e broccolo appena scottati, cipolla rossa di Tropea e peperoni arrosto. Il tutto accompagnato da polenta, tortè di patate e del morbido formaggio di capra alla piastra. 19,00

provalo con
BIRRA FORST V.I.P. PILS



IL GRAN GALLETTO

12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

La nostra interpretazione di un tipico piatto birraio, un connubio tra il gusto audace della birra **Forst Heller Bock** e la tenerezza assoluta di un galletto cucinato al BBQ su braci ardenti.

Questo piatto unico incarna l'arte della cottura alla brace a basse temperature, arrostito ma con una carne succulenta e caratterizzata da UN COLORE TIPICAMENTE ROSA che trae in inganno alcuni facendolo sembrare poco cotto ma così non è.

Servito con patate* speziate. 20,00

provalo con

BIRRA FORST HELLER BOCK



WÜRSTEL MERANER  a richiesta

Tipici di Merano, rigorosamente bolliti e serviti con patatine fritte* e tris di senape (ai fichi, dolce, alla birra **Forst Kronen**) fatta in casa. 15,00

provalo con
BIRRA FORST FELSENKELLER



SELEZIONE DI WÜRSTEL  a richiesta

Tre tipi di würstel artigianali, diversi sia per consistenza che per sapore e cottura: Weisswurst bollito servito con cappucci, limone e senape alla birra **Forst Kronen**, Savelade lessato servito con patate tirolesi, Würstel Meraner servito con sugo di gulasch. 17,00

provalo con
BIRRA FORST FELSENKELLER



TAGLIATA DI MANZO  

35 giorni di frollatura per questa carne proveniente da allevamenti selezionati delle Alpi tirolesi. Insaporita con sale Maldon e servita con patate tirolesi, cappucci al cumino e insalata di pomodori con fagioli neri, cipolla e basilico. 24,00

provalo con
BIRRA FORST FELSENKELLER



WIENERSCHNITZEL 2012

È ormai un'istituzione, un piatto simbolo della cucina tipica Tirolese. Grande, sottile e croccante servita con patate fritte* e confettura di mirtilli rossi.

Rigorosamente di VITELLO! 20,00

provalo con
BIRRA FORST KRONEN



SALSICCIA TRENTINA  

Cotta nei nostri forni BBQ.

Accompagnata da crauti, fagioli stufati, polenta di Storo e del gustosissimo formaggio di capra alla piastra. 18,00

provalo con
BIRRA FORST KRONEN



SALMONE IN GRIGLIA  

Filetto di salmone alla griglia accompagnato da una dadolata di verdure fresche di stagione al profumo di basilico. A completare il piatto un pesto di mandorle e pomodori secchi. 23,00

provalo con
BIRRA FORST KRONEN

Le Insalate

POLLO SALAD a richiesta

Insalata verde, carote, cappucci, pomodorini dry, pulled chicken, crostini al rosmarino e dressing allo yogurt. 17,00

provalo con

BIRRA FORST KRONEN

"CIVETTA" SALAD

Insalata verde, pomodorini dry, cappucci, cubetti di carote multicolore cotte a bassa temperatura, code di gambero al lime, pinoli e semi di sesamo tostatati e dressing al basilico 16,00

provalo con

BIRRA FORST V.I.P. PILS

"LA TORRE" SALAD a richiesta

Insalata verde, carote, cappucci, pomodorini dry, cetriolo, melone, feta greca, crostini di brezel, lamelle di mandorla e dressing al basilico. 16,00

provalo con

BIRRA WEIHENSTEPHANER HEFEWEISSBIER

Contorni

CONTORNO "LA TORRE"

Tre sono meglio di uno... patate in salsa tirolese, cappucci al cumino, pomodori con fagioli neri, cipolla rossa e basilico. 7,00

CRAUTI

Cavolo cappuccio tagliato finemente e sottoposto a fermentazione lattica e poi stufato assieme a puntine, salsiccia e pancetta per insaporire. 5,00

VERDURE INFORNATE

Verdure di stagione. 7,00

POLENTA DI FARINA DI STORO

5,00

INSALATA DI CAPPUCCI AL CUMINO

5,00

FUNGHI MISTI TRIFOLATI*

8,00

PATATE FRITTE**

5,00

PATATE ARROSTO

Con cipolla e pancetta. 7,00

FAGIOLI STUFATI

Fagioli red-king con pancetta, concassè di pomodori e salvia. 7,00

POKER DI CONTORNI

Come si fa a resistere? Un assaggio di 4 contorni diversi: crauti, patate in salsa tirolese, funghi trifolati* e fagioli stufati. 12,00

TUTTI I CONTORNI SONO 

Allergeni

ANTIPASTI

CARNE SALADA *700
A7 - A12

GRAN TAGLIERE FORST
A3 - A7 - A9 - A10 - A12

L'AS DEL FORMÀI
A3 - A7 - A10 - A12

SPECK & TORTEL
A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

ROAST-BEEF BBQ IN CAPRESE
A6 - A7 - A9 - A10 - A12

TAVOLA IMBANDITA
A3 - A6 - A8 - A9 - A11 - A12

PRIMI

CANEDERLI L'ASSAGGIO
A1 - A3 - A7 - A9 - A12

CALAMARATA DI GAMBERO
A1 - A2 - A9 - A12

IL CANEDERLO ALLA NONESA
A1 - A3 - A7 - A9 - 12

GULASCHSUPPE TRENTINA
A1 - A12

LASAGNA DEL CACCIATORE
A1 - A3 - A7 - A9 - A12

LO SPAGHETTO DEL VENERDI
A1 - A2 - A12

STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA
A1 - A3 - A7

TAGLIATELLE DI SELVAGGINA
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

SPÄTZLE MEDITERRANEI
A1 - A3 - A6 - A7 - A8 - A9 - A12

SECONDI

ANDIAMO ALL'ORTO
A6 - A7 - A12

COSTINE FORST
A6 - A9 - A10 - A12

GRÖSTEL TORTEL
A3 - A6 - A7 - A9 - A12

L'ASSE CONVIVIALE
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

IL GRAN GALLETTO
A1 - A6 - A9 - A10 - A12

SALSICCIA TRENTINA
A6 - A7 - A9 - A12

SALMONE IN GRIGLIA
A4 - A6 - A7 - A8 - A9 - A12

SELEZIONE DI WÜRSTEL
A1 - A3 - A9 - A10 - A12

STINCO DI MAIALE
A6 - A9 - A12

STUFATO DI CERVO
A9 - A12

TAGLIATA DI MANZO
A3 - A12

TORBURGER
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A10 - A11 - A12

UN INSOLITO FRITTO MISTO
A2 - A3 - A4 - A12

WIENERSCHNITZEL 2012
A1 - A3

WÜRSTEL MERANER
A1 - A9 - A10

INSALATE

"CIVETTA" SALAD
A2 - A6 - A8 - A9 - A10 - A11 - A12

"LA TORRE" SALAD
A1 - A7 - A8 - A10

POLLO SALAD
A1 - A7 - A9 - A12

CONTORNI

CRAUTI
A12

CONTORNO LA TORRE
A3 - A12

FAGIOLI STUFATI
A6 - A9 - A12

INSALATA DI CAPPUCCI AL CUMINO
A12

POKER DI CONTORNI
A3 - A6 - A9 - A12

VERDURE INFORNATE
A6 - A12

DOLCI

DOLCE AMARO
A3 - A7 - A12

DOLCE SPIRITO
A1 - A3 - A7 - A8 - A12

GELATO SORBETTO
LIMONE E SALVIA
A3 - A7 - A12

SIXTUS CREME BRÛLÉE
A1 - A3 - A7 - A12

SACHER
A1 - A3 - A7 - A8

BIRRAMISÙ FORST
A1 - A3 - A7 - A12

STRUDEL FORST 1857
A1 - A3 - A7 - A8

A1: cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati

A2: crostacei e prodotti a base di crostacei

A3: uova e prodotti a base di uova

A4: pesce e prodotti a base di pesce

A5: arachidi e prodotti a base di arachidi

A6: soia e prodotti a base di soia

A7: latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

A8: frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci di

Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o del Queensland e i loro prodotti)

A9: sedano e prodotti a base di sedano

A10: senape e prodotti a base di senape

A11: semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

A12: anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di so2

A13: lupini e prodotti a base di lupini

A14: molluschi e prodotti a base di molluschi