



FANTASIA DI MARE

11

(Misto mare del giorno)

Mixed sea of the day

BACCALÀ CON CRUSCHI e MAIONESE ALLE OLIVE

11

Salt cod with fried sweet peppers and mayonnaise with olives

ALICI ARRAGANATE

10

(Alici al forno imbottite con mollica di pane aromatizzato)

Baked anchovies stuffed with flavored breadcrumbs

ANTIPASTO LA TORRE

10

(Tagliere di salumi e formaggi tipici)

Cold cuts and typical cheeses

FIORI DI ZUCCA FRITTI

7

(Ripieni con mozzarella e alici)

Fried Pumpkin Flowers

Stuffed with mozzarella cheese and anchovies

 CAPRESE

8

(Mozzarella, pomodoro e basilico)

Mozzarella cheese, tomato and basil





SPAGHETTONI ALLE VONGOLE

12

Spaghetti pasta with clams

RASCATELLI ALICI E PEPERONI CRUSCHI

12

Fresh pasta with anchovies and fried sweet peppers

SPAGHETTONI ALLA PESCATORA

12


Spaghetti pasta with seafood

 RASCATELLI ALLA LUCANA

11

(Peperoni cruschi e pane saporito)

Fresh pasta with fried sweet peppers and tasty bread

 ZITI AL RAGÙ DI UNA VOLTA

12

(Ragù con polpettine di pane, cacioricotta e basilico)

*Ziti pasta with tomato sauce of bread balls,
salted cheese and basil*

 PENNETTE POMODORO E BASILICO

10

Penne pasta with tomato and basil sauce





GRIGLIATA MISTA DI PESCE 16

Mixed grilled fish

FRITTURA MISTA DI PESCE 14

Mixed fried fish

INVOLTINO DI SPIGOLA 14

Sea bass roulade

GRIGLIATA MISTA DI CARNE 15

Mixed grilled meats

TAGLIATA DI MANZO 15

Grilled beef

SALSICCIA MARATEOTA ALLA GRIGLIA 10

Grilled sausage

COTOLETTA AL FORNO 10

Breaded meat

 CACIOCAVALLO PODOLICO ALLA GRIGLIA 8

Grilled cheese







-  INSALATA VERDE o MISTA 5
Green or mixed salad
-  INSALATONA 8
Mixed maxi salad with cheese mozzarella and black olives
-  PATATINE FRITTE 5
French fries
-  PATATE AL FORNO 5
Baked potatoes
-  VERDURE GRIGLIATE 6
Grilled vegetables
-  PEPERONI CRUSCHI 7
Fried sweet peppers





LE CLASSICHE

-  **MARINARA** 5
(Pomodoro, aglio, origano, olio E.V.O.)
Tomato sauce, garlic, Origan, E.V.O. oil
-  **MARGHERITA** 6
(Fior di latte, pomodoro, basilico, olio E.V.O.)
Mozzarella cheese, tomato sauce, basil, E.V.O. oil
-  **BUFALINA** 8
(Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio E.V.O.)
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil, E.V.O. oil
-  **ROMANA** 7
(Pomodoro, fior di latte, capperi, olive, origano, olio E.V.O.)
Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, olives, origan, E.V.O. oil
-  **ORTOLANA** 9
(Fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine, basilico, olio E.V.O.)
Mozzarella cheese, peppers, aubergines, courgettes, basil, E.V.O. oil
-  **QUATTRO FORMAGGI** 9
(Fior di latte, emmenthal, gorgonzola, grana padano, olio E.V.O.)
Mozzarella cheese, emmenthal, gorgonzola, grana padano, E.V.O. oil
- NAPOLETANA** 7
(Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano, olio E.V.O.)
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, origan, E.V.O. oil





LE CLASSICHE

QUATTRO STAGIONI

10

(Pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi, olive nere, prosciutto cotto, basilico, olio E.V.O.)

Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, black olives, cooked ham, basil, E.V.O. oil

CAPRICCIOSA

9

(Fior di latte, pomodoro, basilico, olio E.V.O.)

Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, cooked ham, basil, E.V.O. oil

CALZONE

10

(Pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto, basilico, olio E.V.O.)

Tomato sauce, mozzarella cheese, cottage cheese, cooked ham, basil, E.V.O. oil

DIAVOLA

7

(Pomodoro, fior di latte, salame piccante, basilico, olio E.V.O.)

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, basil, E.V.O. oil

PROSCIUTTO E FUNGHI

8

(Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio E.V.O.)

Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, basil, E.V.O. oil

TONNO E CIPOLLA

8

(Fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, red onion, tuna fish, basil, E.V.O. oil

TIROLESE

9

(Fior di latte, wurstel, patatine fritte, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, frankfurter, french fries, E.V.O. oil





LE NOSTRE

LA TORRE

11

(Pomodoro, fior di latte, peperoni, melanzane, salsiccia, funghi, basilico, olio E.V.O.)

Tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, aubergines, sausage, mushrooms, basil, E.V.O. oil

LUCANA

11

(Fior di latte, provola, peperoni cruschi, salsiccia, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, provolone, fried sweet peppers, sausage, E.V.O. oil

PIAZZA VITOLO

10

(Fior di latte, patate schiacciate, salsiccia, rosmarino, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, boiled potatoes, sausage, rosemary, E.V.O. oil

 MASSA

9

(Fior di latte, pomodorini freschi, rucola, basilico, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, rocket, basil, E.V.O. oil

BREFARO

10

(Fior di latte, ricotta, prosciutto crudo, basilico, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, cottage cheese, raw ham, basil, E.V.O. oil

CASTROCUCO

11

(Fior di latte, pomodorini freschi, rucola, scaglie di parmigiano, prosciutto crudo, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, rocket, flakes of parmesan, raw ham, E.V.O. oil





LE NOSTRE

AL CRISTO

9

(Fior di latte, broccoli, salsiccia, basilico, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, broccoli, sausage, basil, E.V.O. oil

CERSUTA

10

(Fior di latte, pomodorini freschi, alici, capperi, alici, basilico, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, anchovies, capers, basil, E.V.O. oil

ACQUAFREDDA

11

(Fior di latte, baccalà, olive, basilico, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, salt cod, olives, basil, E.V.O. oil

PORTO

11

(Pomodoro, frutti di mare, basilico, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, seafood, basil, E.V.O. oil

MATTINATA

11

(Fior di latte, patate schiacciate, cozze, pecorino, olio E.V.O.)

Mozzarella cheese, boiled potatoes, mussels, pecorino cheese, E.V.O. oil

PANUOZZO MARATEOTO

10

(Fior di latte, provola, salsiccia, olio E.V.O.)

(Sandwich) **Mozzarella cheese, provolone, sausage, E.V.O. oil**





TRATTORIA PIZZERIA LA TORRE • PER FINIRE

Dessert and fruit 

DESSERT DELLA CASA

6

Home dessert

GELATI ARTIGIANALI

6

Homemade ice cream

FRUTTA DI STAGIONE

4

Seasonal fruit

In mancanza di prodotto, lo stesso potrà essere sostituito da surgelato.



Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Allegato II: Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



RISTORANTE LA TORRE
latorre_1918

GLUTEN FREE VEGETARIANO




Vegetarian



ACQUA Microfiltrata 1l Microfiltered water	2
ACQUA MINERALE in bottiglia Mineral water in the bottle	3
COCA COLA 0,33/1,5 Coke	2,5/4
FANTA 0,33/1,5 Orange juice	2,5/4
BIRRA SPINA BIONDA 0,20/0,40 Blonde draft beer	2,5/4
BIRRA SPINA ROSSA 0,20/0,40 Red draft beer	3,5/6
PERONI 0,33/0,66	2/4
NASTRO AZZURRO - HEINEKEN 0,33/0,66	3/5
ICHNUSA 0,33/0,66	4/6





VINI IN BOTTIGLIA *Wine in bottle*

CANTINA DEL NOTAIO

ATTO (Rosso) **Red** 22

PRELIMINARE (Bianco) **White** 23

ROGITO (Rosato) **Rose** 24

PROTESTO (Rosso Frizzante) **Sparkling red** 22

GROTTINO DI ROCCANOVA

ROSSO - BIANCO - ROSATO **Red-White-Rose** 18

RE MANFREDI

IL ROSSO - IL BIANCO - IL ROSA **Red-White-Rose** 23

FALANGHINA **White** 16

PROSECCO 18

VINI DELLA CASA *Home wines*

ROSSO - BIANCO - ROSATO **Red-White-Rose**

1 Litro 8

1/2 Litro 5

1/4 Litro 4

DIGESTIVI *Digestive*

Grappe **Grappas** 4

Amari **Bitter liqueur** 4

Rosoli di Maratea **Limoncello** 4

Caffe' **Coffeè** 2

Coperto 1,5

