LE BOLLICINE

BLANC DE BLANCS MILLESIMATO
CANTINE VITTORIA - VENETO
21 - 5

PROSECCO EXTRA DRY DOC
CONTARINI - VENETO
28

I BIANCHI

IGT RUBICONE TREBBIANO
CANTINE 5 SENSI - EMILIA ROMAGNA
16 - 5

PIGNOLETTO FRIZZANTE "RENO" DOC
RIGHI - EMILIA ROMAGNA
21

FRIULI DOC "FRIULANO"
CANTINE VITTORIA - VENETO
24

IGT TOSCANA BIANCO
PASSO CARBONAIE - TOSCANA
18 - 5

IGT FALANGHINA
FREMONDO - CAMPANIA
24

I ROSSI

IGT SANGIOVESE DEL RUBICONE
5 SENSI - EMILIA ROMAGNA
18 - 5

LAMBRUSCO "GALLO D'ORO"
CANTINE VIRGILI - EMILIA ROMAGNA
21

IGT TOSCANA ROSSO
PASSO CARBONAIE - TOSCANA
21 - 5

CHIANTI DOCG RISERVA
PASSO CARBONAIE - TOSCANA
32

IGT AGLIANICO
FREMONDO - CAMPANIA
24

DOLCI

IL NOSTRO TIRAMISÙ *
Our tiramisu
6

SEMIFREDDO AL TORRONCINO *
Nougat parfait
6

SORBETTO AL LIMONE *
Lemon sorbet
5

MACEDONIA DI FRUTTA
Fruit salad
6

CROSTATA DI MARMELLATA HOMEMADE
Homemade jam pie
5

BEVERAGE

ACQUA MICROFILTRATA
Still and sparkling microfiltered water
2,50

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA
Still and sparkling mineral water
4

SOFT DRINK
Soft drink
4

BIRRA IN BOTTIGLIA
Bottle of beer
DA 4

VINI AL CALICE
Wines by the glass
5

AMARI
5

CAFFÈ
Coffee
2

COPERTO
Service
2,50

Glutine	Soia	Sesamo
Crostacei	Sedano	Solfiti
Uova	Latte e derivati	Lupini
Pesce	Frutta a guscio	Molluschi
Arachidi	Senape	Maiale

I nostri piatti alla griglia potrebbero contenere tracce di glutine.
I prodotti contrassegnati da un asterisco potrebbero essere surgelati all'origine.

le due Torri
ristorante

portiamo a tavola cultura e tradizione del territorio

menù
HOSTARIA
Sapori BOLOGNESI
★★★★

K

GOURMET

CAPRESE CON MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORO, ORIGANO, PANE TOSTATO E OLIO EVO
Caprese salad with mozzarella, tomato, oregano, toasted bread and evo oil
SUITABLE FOR VEGETARIANS
12

SALUMI DEL TERRITORIO CON CRESCENTINE *
Local cold cuts with crescentine (fried dough)
local product
15

PIADINA APERTA CON MORTADELLA IGP E RUCOLA SELVATICA
Piadina slices with mortadella and rocket salad
13

GRATIN DI PATATE E BROCCOLI *
CON FONDUTA DI GORGONZOLA E NOCI
Potato and broccoli gratin with gorgonzola sauce and walnuts
13

FORMAGGI MISTI CON CONFETTURE
Cheese selection with jams
SUITABLE FOR VEGETARIANS
12

BRUSCHETTA CON POMODORO E ORIGANO
Bread bruschetta with tomatoes, basil and evo oil
SUITABLE FOR VEGETARIANS
6

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

FUSILLI FRESCHI DI GRAGNANO CON SALSA AL POMODORO, BASILICO ED EXTRAVERGINE
Fusilli with tomato sauce, basil and evo oil
SUITABLE FOR VEGETARIANS
11

LASAGNE ALLA BOLOGNESE *
Traditional Bolognese lasagne
local product
14

TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÙ BOLOGNESE
Fresh tagliatelle with Bolognese sauce
local product
13

TORTELLINI FATTI A MANO IN BRODO DI CARNE *
Handmade tortellini with meat stock
local product
15

ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI *
Cereal and legumes soup
SUITABLE FOR VEGETARIANS
10

I SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E POMODORINI
CON PATATE AL FORNO *
Beef steak with arugula and cherry tomatoes with baked potatoes
20

COTOLETTA DI MAIALINO ALLA BOLOGNESE
CON PATATE
Bolognese cutlet with potatoes
local product
18

PETTO DI POLLO AL CURRY
CON COUS COUS ALLE VERDURE
Curry chicken breast with vegetable couscous
16

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA
CON VERDURE *
Mediterranean seabass fillet with vegetables
20

PIATTI UNICI

CAESAR SALAD
CON INSALATA VERDE, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, UOVO SODO, BACON CROCCANTE, CROSTINI E SALSA CAESAR
Caesar salad with lettuce, grilled chicken, hard-boiled egg, bacon, croutons and Caesar dressing
16

BURGER GOURMET
BURGER DI MANZO PIEMONTESE 200 GR, PANE AL SESAMO, CREMA AL GORGONZOLA, POMODORO FRESCO, BACON CROCCANTE SERVITO CON PATATE FRITTE E SALSA BBQ *
200 gr Piedmontese beef burger, sesame seeds bread, gorgonzola sauce, tomato, bacon served with fries and bbq sauce
18

SENZA GLUTINE
PENNETTE AL POMODORO E BASILICO
Gluten free pennette with tomato and basil
SUITABLE FOR VEGETARIANS
12

PINSE

MARGHERITA 2.0
TAGLIERE DI PINSA CROCCANTE CON POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO E OLIO EVO *
Crunchy Roman pinsa topped with tomato sauce, mozzarella, basil and evo oil
SUITABLE FOR VEGETARIANS
12

TRICOLORE
TAGLIERE DI PINSA CROCCANTE CON MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, RUCOLA E OLIVE NERE *
Crunchy Roman pinsa topped with mozzarella, fresh tomato, arugula and black olives
14

ROMAGNOLA
TAGLIERE DI PINSA CROCCANTE CON PROSCIUTTO DI PARMA, RUCOLA E BALSAMICO *
Crunchy Roman pinsa topped with Parma prosciutto, rocket and balsamic vinegar
local product
15

LA PINSA "DI MARCO"
DI MARCO

"PINSERE" IN LATINO SIGNIFICA "SCHIACCIARE". ED È ESATTAMENTE QUELLO CHE SUCCEDEVA NELLA FAMIGLIA DI MARCO QUANDO IL NONNO DI CORRADO, CON L'ULTIMO PEZZO DI IMPASTO RIMASTO, FACEVA DELLE PAGNOTTINE PER PROVARE L'EFFICACIA DEL FORNO. PARTENDO DA QUESTE SUGGESTIONI, CORRADO DI MARCO HA INVENTATO LA PINSA ROMANA CREANDO IL MIX DI FARINE IDEALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO DALL'ALTISSIMA DIGERIBILITÀ.

"Pinsere' in Latin means 'to crush'. And that's exactly what happened in the Di Marco family family when Corrado's grandfather used the last piece of dough left to make little loaves of bread to test the the efficiency of the oven. Corrado Di Marco invented the Pinsa Romana from these suggestions. by creating the ideal mix of flours to make a highly digestible product.

CONTORNI

PATATE AL FORNO *
Baked potatoes
4

PATATE FRITTE *
French fries
4

INSALATA MISTA
Mix salad
5

local product
PIATTO DELLA TRADIZIONE LOCALE
Local product

SUITABLE FOR VEGETARIANS
PIATTO VEGETARIANO
Vegetarian dish