

Antipasti

Assortimento di salumi

con formaggio, mostarda e giardiniera

€ 8,00

Carpaccio di Angus

con rucola e scaglie di Grana

€ 8,00

Antipasto Torre

Polenta grigliata con funghi, salame e gorgonzola dolce

€ 7,50

Caprese di Bufala

€ 8,00

Primi piatti

Tortellini di Valeggio (fatti a mano) al burro fuso e salvia	€ 8,00
Tortello “del Gemellaggio” con robiola, zucchine, burro fuso e speck croccante	€ 9,00
Degustazione Tortellini	€ 10,00
Riso al vino rosso e speck (minimo per 2 persone)	€ 9,00 a persona
Tagliatelle zucchine e gamberetti	€ 8,00
Spaghetti “La Torre” all’aglio, olio, peperoncino e pomodori soleggiati	€ 7,00
Mezze maniche alla crudaiola con pomodoro, basilico, rucola, capperi e olive	€ 7,00
Spätzle con crema al formaggio con pomodoro, basilico, rucola, capperi e olive	€ 7,00
Pasta per ciliaci, integrale o farro	aggiunta di € 1,00 al prezzo del listino

Secondi piatti

Tagliata di Bufala radicchio e monte Veronese	€ 14,00
Tagliata di Pollo con misticanza	€ 10,00
Tagliata di Maialino Iberico "PLUMA" con cipolla rossa di Tropea	€ 16,00
Costata di Scottona alla griglia	€ 15,00
Hamburger di Black Angus (200g)	€ 10,00
Stinco di Maialino alla birra con patate al rosmarino	€ 12,00
Würstel di St. Johan alla griglia con patate fritte	€ 6,50
Cotoletta alla Viennese	€ 8,50
Carne salà (scottata o cruda) con rucola e grana	€ 8,00

PLUMA iberica di Suino PATA NEGRA

Il suino iberico conosciuto come PATA NEGRA (unghia nera), è una varietà di origine selvaggia, arrivata nel sud-ovest della Spagna, si narra per mezzo dei Fenici ed incrociatasi naturalmente con un cinghiale autoctono.

Da sempre vive allo stato brado, in terreni con querce e sugheri in zone ecologiche. Pascolando liberamente il suino iberico consuma erbe, funghi, bacche e soprattutto ghiande, che conferiscono alle sue carni un gusto inconfondibile ed unico. Inoltre per la selezione genetica ed il continuo movimento per alimentarsi, le carni sono molto infiltrate di grasso, conferendole una succosità ed una qualità incomparabili.

€ 16,00

Le PROPRIETÀ SALUTARI della carne e degli insaccati di suino iberico presentano, nei loro grassi, il 56% di acido oleico molto indicato per aiutare a mantenere sano il sistema cardiovascolare e ridurre i livelli di colesterolo cattivo. Sono inoltre contenute vitamine B1, B6, B12, ACIDO FOLICO, e molti minerali essenziali in special modo ZINCO. Una fonte di salute, una carne da inserire nella nostra dieta sana ed equilibrata.



Insalatone

“La Torre”

insalata verde, cubetti di formaggio, crostini,
petto di pollo e olio al rosmarino

€ 8,00

“Sfiziosa”

insalata verde, gamberetti, surimi,
olive, tonno, alici e cipolle

€ 8,00

“Mediterranea”

mozzarella di Bufala, insalata verde, valeriana,
olive, basilico e pomodorini ciliegino

€ 8,00

Contorni misti

€ 3,00

Menù Baby

Würstel con patatine fritte

€ 5,00

Crocchette con patatine fritte

€ 5,00

Cotoletta con patatine fritte

€ 5,00

Pasta

in bianco o al pomodoro

€ 5,00

Pizze tradizionali



Marinara Pomodoro, origano, olio all'aglio	€ 3,50
Margherita Pomodoro, mozzarella	€ 4,50
Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 5,50
Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 5,50
Cipolla Pomodoro, mozzarella, cipolla	€ 5,50
Funghi Pomodoro, mozzarella, funghi	€ 5,50
Wüstel Pomodoro, mozzarella, wüstel	€ 5,50
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 6,50
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere	€ 7,50
Pasta in bianco o al pomodoro	€ 7,00

Pizze tradizionali

Napoli

Pomodoro, mozzarella, capperi, origano

€ 6,00

Calzone

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

€ 7,50

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, capperi

€ 8,00

Salamino piccante

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

€ 5,50

Siciliana

Pomodoro, mozzarella, aciughe, capperi, olive, origano

€ 6,50

Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

€ 6,50

Aggiunte

Prosciutto cotto - funghi - carciofi - melanzane
brié - salamino piccante - rucola, noci - philadelphia

€ 1,00

ad ingrediente

Speck - prosciutto crudo - carne salà - sfilacci - Bufala
porcini - gamberetti - prosciutto di Praga - Taleggio - doppia pasta

€ 2,00

ad ingrediente

Coperto

€ 1,50

In mancanza di prodotti freschi
possono essere usati prodotti surgelati (spinaci, insalata di mare)

Pizze speciali

Beppino Pomodoro, mozzarella, cipolla, funghi, salamino piccante, gorgonzola	€ 8,50
Simo Pomodoro, mozzarella, cirio, gorgonzola, basilico	€ 7,50
Veronese Pomodoro, mozzarella, radicchio, Monte Veronese, pancetta, cipolla	€ 8,00
Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella di Bufala, capperi, ciriello, grana a scaglie, basilico	€ 7,50
Torre Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, brié, olive nere, salamino piccante, uovo	€ 8,50
Diavola Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, origano	€ 6,50
Casereccia Pomodoro, taleggio, gorgonzola, speck	€ 8,00
Boscaiola Pomodoro, mozzarella, misto funghi, grana, prezzemolo, speck	€ 8,00
Porcini Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo	€ 7,50
Zingara Pomodoro, mozzarella, salsiccia, brié, patate, prezzemolo	€ 7,00
Padana Pomodoro, mozzarella, stracchino, carne salà, rucola, grana	€ 8,50

Mirketto Pomodoro, mozzarella, radicchio, mascarpone, salamino piccante	€ 7,50
Frutti di Mare Pomodoro, Frutti di Mare, prezzemolo	€ 7,50
Speciale Pomodoro, mozzarella, gamberetti, brié, zucchine	€ 7,50
Tonnara Pomodoro, mozzarella, tonno, olio all'aglio, acciughe, olivenere, prezzemolo	€ 7,50
Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana grattugiato	€ 7,00
Ortolana Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine	€ 7,50

Pizze delicate e bianche

Praga Mozzarella di Bufala, patate, rosmarino, prosciutto cotto di Praga, Grana	€ 7,50
Tartufata Mozzarella di Bufala, crema al Tartufo	€ 7,50
St. Johan Mozzarella, Speck di St. Johan, würstel, funghi	€ 8,00

Le pizze particolari del Beppino

Pizza Fumé

NON variabili

Pomodoro, Speck di St. Johann, patate saporite, scamorza affumicata della Lessinia



€ 9,00

Pizza di St. Secondo

Mozzarella di Bufala, spalla cotta di St. Secondo, olio al basilico



€ 9,00

Pizza Angus

Pomodoro, rucola in cottura, mozzarella, grana, carpaccio d'Angus



€ 10,00

NOVITÀ

Pasta per pizza senza glutine

€ 2,00

in aggiunta al costo della pizza

Pasta per pizza al Kamut

€ 2,00

in aggiunta al costo della pizza

Pasta per pizza Integrale

€ 2,00

in aggiunta al costo della pizza

Birra senza glutine

€ 3,50

“Estrella Daura”

Piatti Vegani

I 3 Risi - Nero - Rosso e Basmati

con verdure (disponibile con pasta integrale, di farro e senza glutine)

€ 8,00

Hamburger vegetale

con contorni di stagione

€ 10,00

Pizza vegana

Pasta integrale, crema di spinaci, mozzarella di riso, radicchio, zucchini, peperoni e carciofi

€ 10,00

Bevande

Bibite in lattina

Coca Cola, Fanta, Sprite, The al limone/pesca, The verde

€ 2,00

Bibite alla spina

Coca Cola, Fanta, Acqua Tonica, Lemonsoda

• piccola

€ 2,00

• grande

€ 3,50

Acqua minerale "St. Antonio" 0,7 Lt.

€ 2,00

Vino alla spina

Rosso "Garda Merlot"

• 1/4 Lt.

€ 2,50

• 1/2 Lt.

€ 5,00

• 1 Lt.

€ 9,00

Vino alla spina

Bianco "Mughello"

• 1/4 Lt.

€ 2,50

• 1/2 Lt.

€ 5,00

• 1 Lt.

€ 9,00

Le Birre

Autenrieder Urtyp Hell - 5,0% Vol.

Birra Bavarese di Iचनाuse (gemellato con Valeggio s/Mincio). Gusto corposo e morbido.

- 0,3 cl € 3,00
- 0,5 cl € 5,00

HB - 5,3% Vol.

Ottenuta con il procedimento ad alta fermentazione, questa birra è a base di frumento, che le dona un'inconfondibile aroma di pane fragrante. Il colore è reso ambrato dai lieviti in sospensione, volutamente non filtrati. L'abbinamento più tradizionale è alla carne di maiale.

- 0,3 cl € 3,00
- 0,5 cl € 5,00

Augustiner Edelstof - 5,6% Vol.

Birra a bassa fermentazione, si caratterizza per un netto profumo di lievito molto d'ine e particolare. Al palato si presenta morbida ed equilibrata, con gradevoli sentori floreali.

Si può abbinare tranquillamente a pasta italiana, carni gustose di maiale e pesce azzurro.

- 0,3 cl € 3,00
- 0,5 cl € 5,50

Blanche de Namour - 4,5% Vol.

Birra di frumento ad alta fermentazione, al naso emergono diversi profumi agrumati e fruttati accompagnati dall'aroma di lievito e dai sentori di erbe aromatiche, insieme al coriandolo le note di citronella e basilico. Il finale è fresco, acido e dissetante. Solo nel periodo estivo.

- 0,3 cl € 3,00
- 0,5 cl € 5,00

Birre in bottiglia

Beck's - Ceres - Corona - Analcolica - Flensburger Dunkel

- 0,33 cl € 3,50

Huber - 4,9% Vol.

€ 4,00

Brew Gruff

• Weizen

Colore	Giallo dorato
Aspetto	Oppalescente
Schiuma	Fine e persistente
Alcool	5,6 %

Una birra di frumento dove spiccano gli aromi fruttati e di lievito fresco tipici della Weizen.

L'ottimo equilibrio tra malti e luppoli la rendono morbida e delicata.

• d 33 € 4,50

• d 75 € 10,00

• Pilsener

Colore	Giallo paglierino
Aspetto	Velata
Schiuma	Fine e persistente
Alcool	5,2%

Birra rinfrescante con aroma di luppolo, profumi mielosi e di cereale con note floreali.

L'iniziale dolcezza lascia spazio ad un fine e deciso amaro.

• d 33 € 4,50

• d 75 € 10,00

• American Pale Ale

Colore	Ambrato
Aspetto	Velata
Schiuma	Fine e persistente
Alcool	5,8 %

Una birra con un intenso aroma di luppoli con un carattere agrumato e resinoso.

Il mix perfetto dei luppoli donano a questa birra un amaro deciso e gradevole.

• d 33 € 4,50

• d 75 € 10,00

Carta Vini

• Custoza

		Bicchiere	Bottiglia
Valbusa	bianco	€ 1,50	€ 10,00
Pezzini "Le Greste"	bianco	€ 1,50	€ 10,00
Gorgo "San Michelin"	bianco	€ 1,80	€ 12,00
Le Vigne San Pietro	bianco	€ 1,80	€ 12,00

• Lugana

		Bicchiere	Bottiglia
Pratello Catulliano	bianco	€ 2,50	€ 15,00
Cà dei Frati	bianco	€ 3,00	€ 18,00

• Gewutraminer

		Bicchiere	Bottiglia
Hoffstatler	bianco	€ 3,50	€ 22,00

• Bardolino

		Bicchiere	Bottiglia
Muraglie	rosso	€ 1,50	€ 10,00

• Cabernet

		Bicchiere	Bottiglia
Gozzi Monzambano	rosso	€ 2,00	€ 12,00

• Merlot

			Bottiglia
Roncaia (Friuli V.G.)	rosso		€ 24,00

• Valpolicella

		Bicchiere	Bottiglia
Cà del Monte - Classico	rosso	€ 2,00	€ 12,00
Bertani - Classico	rosso	€ 2,50	€ 15,00
Bertani - Ripasso	rosso	€ 3,00	€ 20,00

• Amarone

			Bottiglia
Cà del Monte	rosso		€ 35,00

Carta Vini

• Prosecco

		Bicchiera	Bottiglia
Vigneti Iris	bollicine	€ 2,50	€ 15,00
Andreola	bollicine	€ 2,50	€ 15,00
Adami Brut DOCG	bollicine	€ 3,00	€ 18,00

• Spumante

		Bicchiera	Bottiglia
Menegotti	bollicine	€ 3,00	€ 18,00
Cà Bertagne Brut	bollicine	€ 2,50	€ 15,00
Cà Bertagne Rosé	bollicine	€ 2,50	€ 15,00
FERRARI Riserva Lunelli	bollicine	-	€ 35,00

• Franciacorta

		Bicchiera	Bottiglia
La Torre	bollicine	€ 3,50	€ 20,00
Cà del Bosco	bollicine	-	€ 35,00
Bellavista Gran Cuvèe	bollicine	-	€ 40,00

• Champagne

			Bottiglia
Perrier-Jouët	bollicine		€55,00
Bollinger	bollicine		€55,00

Caffè e Liquori

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'orzo piccolo	€ 1,50
Caffè d'orzo grande	€ 2,00
Caffè al ginsegn piccolo	€ 1,50
Caffè al ginsegn grande	€ 2,00
Macchiato	€ 1,50
Capuccino	€ 2,00
Caffè shakerato	€ 3,00
Caffè shakerato corretto	€ 3,50
Amari nazionali	€ 3,00
Grappe	€ 3,50
Moscato - Nosiola - Poli morbida - Trentina morbida	
Grappe Riserva	€ 4,50
18 Lune (invecchiata) - Amarone (invecchiata) - Secolo - 43	
Liquori e Grappe fredde	€ 2,50
Limoncello - Mirtillo - Anima Nera - Liquirizia	
Whisky	da € 4,50 a 6,50
invecchiati 5/12 anni	
Rum Speciali	da € 6,50 a 8,50
invecchiati da 15 a 25 anni	

Dessert

Meringata € 4,00

Torta della Nonna € 4,00

Profitterol € 4,00

Tiramisù € 4,00

Tartufo classico € 4,00

Tartufo cuor di caffè € 4,00

Gelato: € 4,00
cioccolata, limone, fior di latte