Bistrot TOWER

ANTIPASTI

APPETIZERS

Prosciutto crudo di parma con mozzarella di bufala e olio rucola (7,12) *Parma ham with buffalo mozzarella and rocket oil*	€ 12,00
Tartare di romagnola con verdurine croccanti e polvere d'uovo (6,7,10) *Tartare of Romagna with crunchy vegetables and egg powder*	€ 15,00
Sformatino di asparagi in fonduta di Parmigiano e scaglie di tartufo estivo(1,3,7) *Asparagus flan with parmesan fondue and summer truffle shavings*	€ 13,00
Tentacolo di polpo c.b.t. con croccante di ceci e crema di bufala(4,7) *Octopus tentacle cooked at low temperature with crunchy chickpeas and buffalo cream*	€ 15,00
Calamaro ripieno di melanzana e pecorino con crema di piselli e salsa al nero(1,4,7,9) *Squid stuffed with aubergine and pecorino with pea cream and black sauce*	€ 14,00

CONSIGLIAMO

Prosecco Extra Dry

Costaruél

€ 5,00

Per garantire la qualità dei nostri piatti, potrebbero essere usati ingredienti surgelati
To ensure the quality of our dishes, frozen ingredients could be used

Bistrot TOWER

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Tagliatelle al ragù Bolognese (1,9) *Tagliatelle pasta with Bolognese sauce*	€ 14,00
Tortellini in fonduta di Parmigiano(1,7,9) *Tortellini in parmigiano fondue*	€ 15,00
Risotto al pecorino con asparagi e mentuccia (7,9) *Pecorino risotto with asparagus and mint*	€ 15,00
Fregola sarda allo scoglio(1,2,3,4,14) *Sardinian fregola pasta with seafood*	€ 18,00
Ravioli ripieni di cernia su salsa di datterino con limone e rucola (1,4,7) *Ravioli stuffed with grouper on a datterino sauce with lemon and rocket*	€ 17,00

CONSIGLIAMO

Valpolicella DOC
"Bonacosta" Masi 2020
€ 6,00

Pinot Grigio
"Bosco del Merlo"

€ 5,00

Bistrot TOWER

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

CONSIGLIAMO

Valpolicella DOC
"Bonacosta" Masi 2019

€ 6,00

Tagliata di Romagnola con cicoria ripassata e patate al forno **(8,9,10,12)**
Sliced romagnola beef with sautéed chicory and baked potatoes — € 22,00

Cotoletta alla Bolognese con insalatina **(1,3,7,12)**
Bolognese cutlet with mix salad — € 20,00

Trancio di salmone all'arancia con crema di finocchio arrosto e asparagi alla piastra **(2,4,6,7)**
Orange-flavored salmon fillet with roasted fennel cream and grilled asparagus — € 22,00

Suprema di pollo cbt con caponata di verdure
Chicken supreme cooked at low temperature with vegetable caponata — €16,00

Burger di carne vegetale con maionese alla barbabietola servito con patate al forno(1,3,5,7,11)
Veggie meat burger with beetroot mayonnaise served with baked potatoes — € 17,00

Per garantire la qualità dei nostri piatti, potrebbero essere usati ingredienti surgelati
To guarantee the quality of our products, some ingredients may be frozen

Bistrot TOWER

INSALATE

SALADS

Insalatina verde con asparagi, salmone affumicato e arancia (4)
Green salad with asparagus, smoked salmon and orange — € 15,00

Insalata classica dello Chef con iceberg, misticanza, tonno, pomodoro, mozzarella e mais (4,7)
Chef's classic salad with iceberg, mixed salad, tuna, tomato, mozzarella and corn — € 12,00

Caesar Salad (7) — € 14,00

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Caprese di bufala con olio al basilico (7)
Buffalo Caprese salad with basil oil — € 8,00

Mezzelune ripiene di verdurine di campo con salsa di datterini (1,7)
Mezzelune pasta stuffed with wild vegetables with datterini sauce — € 12,00

Tortino di verdure di stagione (1,7)
Seasonal vegetable tart — € 10,00

Per garantire la qualità dei nostri piatti, potrebbero essere usati ingredienti surgelati
To guarantee the quality of our products, some ingredients may be frozen

Bistrot TOWER

DESSERT

Tagliata di frutta fresca (8) *Sliced fresh fruit*	€ 7,00
Gelato cioccolato, vaniglia e fragola(6,7,8) *Chocolate, vanilla, strawberry ice cream*	€ 6,00
Tiramisù (1,3,7)	€ 6,00
Cheescake alle fragola (1,3,7,8) *Strawberry cheescake*	€ 6,00
Semifreddo al torroncino (3,7,8) *Almond parfait*	€ 6,00
Cremoso al cioccolato (3,7,8) *Creamy chocolate tart*	€ 7,00

Bistrot TOWER

VINI ALLA MESCITA

WINE BY GLASS

VINI ROSSI

RED WINE

Syrah "Cusumano" 2018	€ 5,00
Cabernet Sauvignon "Bosco del Merlo"	€ 5,00
Sangiovese Superiore di Romagna "Le Rocche" 2018	€ 5,00
Valpolicella Bonacosta "Masi"	€ 6,00

VINI BIANCHI

WHITE WINE

Lugana "Camaioli Provenza"	€ 6,00
Pinot Grigio "Bosco del Merlo"	€ 5,00
Colli di Parma DOC Malvasia Lamoretti	€ 4,50
Prosecco Extra Dry DOCG "Costa Ruel"	€ 5,00

Bistrot TOWER

VINI ROSSI

RED WINE

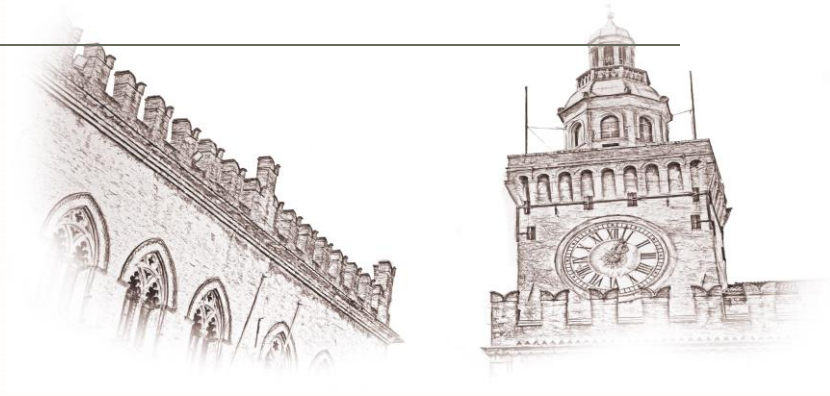
Dolcetto D'Alba Prunotto	€ 28,00
Sassella Sup. Valtellina Negri	€ 34,00
Amarone Costasera Masi 2015	€ 66,00
Rosso di Montalcino DOC Banfi	€ 29,00
Valpolicella Bonacosta "Masi"	€ 29,00
Lambrusco regionale DOC Pra di Bosso	€ 20,00
Lambrusco regionale "Amabile" Cantine Riunite	€ 18,00
Sangiovese Superiore di Romagna "Le Rocche" 2019	€ 22,00
Pinot Nero "Elena Walch" 2020	€ 32,00
Merlot "Elena Walch" 2019	€ 34,00
Syrah "Cusumano" 2019	€ 23,00

Bistrot TOWER

VINI BIANCHI

WHITE WINE

Rubicone Bianco 5 Sensi	€ 24,00
Pinot Grigio "Bosco del merlo"	€ 22,00
Colli di Parma DOC Malvasia Lamoretti	€ 24,00
Sharis Livio Felluga	€ 38,00
Sauvignon Jermann	€ 38,00
Chardonnay Jermann	€ 29,00
LaSegreta Planeta	€ 19,00
Fiano di Avellino Feudi S. Gregorio	€ 34,00
Soave Classico Calvarino Pieropan	€ 36,00
Gewurztraminer Kaltern	€ 24,00



Bistrot TOWER

ALLERGENI

ALLERGENS

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti,
in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o mg/l espressi come SO2
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Next to the name of each dish, you will find which allergens
Are contained, according to the following numerical correspondence.

1. *Cereals containing guten and derivates*
2. *Crustaceans and derivates*
3. *Eggs and derivates*
4. *Fish and derivates*
5. *Peanut e prodotti derivati*
6. *Soybean and derivates*
7. *Milk and derivates*
8. *Nuts as almonds and derivates*
9. *Celery and derivates*
10. *Mustard and derivates*
11. *Sesame seeds di sesamo and derivates*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10mg/kg or mg/l as SO2*
13. *Lupin and derivates*
14. *Molluscs and derivates*