



Menu Torcolo

<https://piatti.menu/restaurants/verona-2/torcolo>
Via Carlo Cattaneo, 11, 37121 Verona VR, VERONA, Italy
(+39)0458033730, (+39)458033730 - ristorantetorcolo.it

Categorie

- Secondi Piatti
- Antipasti
- Primi Piatti
- Vini
- Primi Piatti
- Bourgogne Rouge
- Di Terra
- Secondi piatti
- Portata Principale
- Dessert
- Di Mare
- Dulcis In Fundo



Visualizza galleria

Visualizza il menù

Visualizza recensioni

Entra da Torcolo e lasciati avvolgere da un'atmosfera d'altri tempi: arredi storici, luci calde e un locale che sa di accoglienza familiare ma curata. Qui la carne è protagonista: bolliti saporiti serviti con attenzione, risotti ricchi e porzioni generose che raccontano la cucina veronese. Il servizio è premuroso e il rapporto qualità-prezzo onesto, il che rende Torcolo perfetto sia per una cena romantica sia per una tavolata di amici. Un indirizzo per chi cerca gusto autentico, ambiente raccolto e una serata senza sorprese.

Menu Torcolo



Bevande Analcoliche

ACQUA

Zuppe

BOUILLON LIMOUSIN

10 Più Popolari

GRANDE

Primi

PASTINA

Frutti Di Mare

POLPO ALLA GRIGLIA

Contorni

UOVO IN CAMICIA

Riso

RISOTTO

Pesce

VONGOLE VERACI

Superalcolici

BELVEDERE 10

Pizza

CARNE

Carne

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA

Le Pizze

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

Consiglio Di Pasta

TAGLIOLINI

Raccomandazione Di Stagione

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

Offerte

OFFERTA PASTI PER BAMBINI

Pappardelle

PAPPARDELLE AL TARTUFO

Aperitivo

BICCHIERE DI CHAMPAGNE

Pizza - Piccola Ø 22Cm

BELVEDERE

Antipasti Di Pesce

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ MANTECATO

Grappa

TIGNANELLO

Frullati Di Yogurt

MANGO TANGO

Menù Del Giorno

MENU DEL GIORNO

Tartare

TARTARE DI SCAMPI

Bevande Calde

CAFFÈ

Menu Torcolo



Grigliate

FILETTO DI BRANZINO

Zuppe E Insalate

PETITE

Antipasto

CARRÉ DI AGNELLO

Bevande Alcoliche

VINI DOLCI

Cotti E Dessert

TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Al Forno

PARMIGIANA DI MELANZANE

Snack E Contorni

INSALATA DI CAVOLO

Menù Combo

MENÙ DURO

Modifiers

OLIO

Antipasti di Mare

FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO

France

CHATEAU SEGLA

D.O. RIBERA DEL DUERO

VEGA SICILIA ÚNICO 2005

Other

COPERTO (COVER CHARGE X2)

First Courses

FETTUCCINA

GIN & TONIC

ROBY MARTON

Basmati Rice

BOLLITO

20 €

Pizze Classiche

PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA

DESSERTWEINE

I CAPITELLI

Islay

ARDBEG 10 ANNI

Ribera del Duero

VEGA SICILIA ÚNICO 2009

From the Sea and Land

FILETTO ALLA ROSSINI

Dolce Vini

BEN RYE

Vini Rossi – Red Wine

GUADO AL TASSO

Secondi Piatti Di Mare

TRANCIO DI SGOMBRO AL LELE

Menu Torcolo



Primi Piatti Di Carne

TORTELLI DI ZUCCA

Coperto

COPERTO

Le Nostre Degustazioni

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO

Tussengerechten

RISOTTO AMARONE

Spécialite Maison

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

I Fritti Nel Cartoccio

CALAMARETTI SPILLO

Vini Liquorosi

RECIOTO

Legendary Pizza

IL BULLDOG

Firm*

MAHON

Pasta - Plain

PACCHERI

Tintos (Bottle)

TINTO PESQUERA RESERVA

Les Vins Rouges de la Côte de Nuits

CHAMBOLLE MUSIGNY

Bevande

LUGANA BICCHIERE

ACQUA NATURALE

Gin

HENDRICK'S CLASSICO

SCIMMIA 47

Other Reds

CHATEAU CANON CROIX

MERLOT YARDEN

Ingredienti Utilizzati

SALMONE

ANANAS

Dolci



PASTICCINI

GELATO DEL TORCOLO

INTERNATI A SFOGLIE
CROCCANTI

Piatto Principale

EBOLLIZIONE CON LA PERA

PASTCCINI

EBOLLIZIONE MISTA

Rum

DUPPY SHARE XO

DIPLOMATICO

SAO CAN

Whisky

Menu Torcolo



TALISKER SKYE
ARDBEG 5 YEARS OLD
TENJAKU JAPAN

Non Categorizzato

BIGOLI CON TONNO FRESCO
ANTIPASTO DI POLPO ALLA GRIGLIA
KRAKEN RUM

Pasta



PASTA E FAGIOLI
TORTELLINI DI ZUCCA
FETTUCCINE CON GAMBERI
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

Red Wines

BOURGOGNE ROUGE DOMAINE
FRANCOIS FEUILLET
NUIT SAINT GEORGES LES BOUDOTS
1ER CRU JADOT
CORTON LE ROGNET GRAND CRU DOM.
FRANCOIS FEUILLET
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU
DOMAINE FRANCOIS FEUILLET

Dulcis In Fundo

IL GELATO DEL TORCOLO
CIOCOPOCALISSE
LAMPO BIANCO
DESSERT AL CROCCANTINO
ALTERNA SFOGLIE CROCCANTI

Dessert

TIRAMISÙ
TORTA DI FORMAGGIO

SELEZIONE DI FORMAGGI
TORTA DI CIOCCOLATO E PERE
CRÈME CARAMEL
PANNA COTTA

Di Mare

BIGOLI CON TONNO FRESCO, CON
POLENTA, POMODORINI CONFITI E
OLIVE DISIDRATATE
IL SALMOJITO
FETTUCCINE CON I GAMBERI, CREMA,
MOSTARDA E SALSA VERDE
BURRATA E CAVIALE DI TARTUFO NERO
E AVOCADO SU CREMA DI ZUCCHINE
MILLEFOGLIE DI BACCALÀ E PANE CON
GAMBERI DI SICILIA, MANTECATO E
CHIPS DI POLENTA
BIGOLI CON TONNO FRESCO, POLENTA,
POMODORINI CONFIT E OLIVE
DISIDRATATE

Portata Principale



TORTELLINI DI VALEGGIO IN
BRODO
RISOTTO ALL'AMARONE
TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA

TAGLIOLINI ALL'ASTICE
TARTARE DI FASSONA
FILETTO DI BRANZINO ALLA
MEDITERRANEA
FILETTO DI BRANZINO ALLA
MEDITERRANEA CON POMODORINI E
OLIVE
TORTELLINI DI VALEGGIO

Di Terra

FETTUCCINA SOPPRESSA E FUNGHI AI 4
SUGHI (POMODORO, RAME, MANCI,
PISELLI, FESATINI)

Menu Torcolo



PACCHERI TIMBALO DI MELANZANE

PAPPARDELLE AL TARTUFO SU CREMA DI MONTE VERONESE E TARTUFO NERO SCONZONE DELLA LESSINIA E FONDUTA

TORTELLINI DI VALEGGIO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CON OLIO DI OLINA, SENAPE, SOIA, DOVA, FIORI DI CAPPERO E BURRO DI MALGA

TORTELLINI DI VALEGGIO IN BRODO CON FESATINI

FETTUCCINA SOPPRESSA E FUNGHI AI 4 SUGI (POMODORO, RAMA, MONO, PISELLI)

LORTO DEL TORCOLO (POMODORI BASILICO E BURRATA)

RISOTTO ALL'AMARONE CON VERDURE DI PRIMA SCELTA E FORMAGGIO DELLA LESSINIA

PAPPARDELLE AL TARTUFO CON CREMA DI MONTE VERONESE E TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA E FONDUTA

TORTELLINI DI VALEGGIO CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIO DI OLINA, SENAPE, SOIA, DOVA FIORI DI CAPPERO E BURRO DI MALGA

FETTUCCINA AI 4 SUGHI

Secondipiatti

CONIGLIO DI CAMPAGNA

POLLO ROSSO DI TROPEA

UOVA IN CAMICIA CON CREMOSO FORMAGGIO MONTE VERONESE

GRAN CARRELLO MISTO DI BOLLITO E ARROSTO, SERVITO CON PURÈ, PEAR, SALSA VERDE, CREMA DI MOSTARDA

GUANCIA DI MANZO BRASATO CON PURÈ DI PATATE

FAGOTTINO DI POLLO AL ROSMARINO

COSCIO DI BACCALÀ FRITTO

COSTOLETTE DI AGNELLO CON PURÈ DI PATATE AL TIMO

TONNO ROSSO DI SICILIA

TOMME DI MONTE

INSALATA CON VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

Bourgogne Rouge

CHINON LES PEUILLES DOM. OLGA RAFFAULT

VOSNE ROMANÉE JADOT

GEVREY CHAMBERTIN MA CUVÉE MOTRET ARNAUD

NUITS SAINT GEORGES LE BOUDOTIER CR JADOT

VOLNAY 1ER CRU SANTENOTS LUCIEN LE MOINE

CORTON LE ROGNET GRAND CRU DOM FRANCOIS FEUILLET

GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU LA PERRIERE MOTRET ARNAUD

ECHEZEAUX DOMAINE FRANCOIS FEUILLET

CLOS VOUGEOT VIEILLES VIGNES CHATEAU DE LA TOUR

CLOS SAINT DENIS GRAND CRU JADOT

BONNES MARES JADOT

NUIT SAINT GEORGES LE BOUOTSER CRU JADOT

CHAMBOLLE

PrimiPiatti

LE FAMOSE PAPPARDELLE AL TARTUFO NERO

SCORZONE DELLA VAL LEINA SU FONDUTA DI MONTE VERONESE

POCCHERO CON SUGO DI POMODORO E BURRATA

Menu Torcolo



LE FAMOSE PAPPARDELLE AL TARTUFO NERO SCORZONE DELLO LESSINI E FONDUTA DI MONTE VERONESE

PACCHERI CON SALSA AL POMODORO E BURRATA

BIGOLI AL PESTO, BACON E NOCI

RISOTTO ALL'AMARONE E FONDUTA FORMAGGIO DEL LESSINI

TORTELLI CON BURRATA, POMODORINI SECCHI E BASILICO

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO E RICOTTO AFFUMICATO

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E VONGOLE VERACI

FETTUCCINE CON GAMBERI DI SICILIA

PACCHERI COZZE CALAMARI E POMODORINI DATTERINO

PAPPARDELLE AL TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA

FETTUCCINE OLRAG BIANCO DI VITELLO E RICOTTO AFFUMICATO

TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA

Vini

LEKURO

SASSICAIA MAGNUM

MORMORETO FRESCOBALDI 2012

MORMORETO FRESCOBALDI 2014

GIRAMONTE FRESCOBALDI 2012

LAMAIONE FRESCOBALDI 2011

MONTESODI FRESCOBALDI 2012

MONTESODI FRESCOBALDI 2015

LUCE 2004

LUCE 2005

LUCE 2006

LUCE 2007

LUCE 2009

BOLGHERI SUPERIORE SONDRARIA

MAGARI CA MARCANDA GAJA 2020

CA MARCANDA BOLGHERI GAJA 2015

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO FRESCOBALDI 2017

BRUNELLO DI MONTALCINO PIEVE SANTA RESTITUTA GAJA

VIGNETO LA CASUCCIA CASTELLO DI AMA 2006

VIGNETO BELLAVISTA CASTELLO DI AMA 2007

GIUSTO DI NOTRI TUA RITA

BRUNELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI 2005

SOSSAIA MAGUM

MAGARI CA MARCANDO GAJA 2020

CAMARCANDA BOLGHERI GAJA 2015

BRUNELLO DI MONTALCINO PIEVESANTA RESTITUTA GAJA

MORETO FRESCOBALDI 2012

MORETO FRESCOBALDI 2014

MAGARI CA MARCONDO GAJA 2020

Primi Piatti

LE FAMOSE PAPPARDELLE AL TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA E FONDUTO DI MONTE VERONESE

PACCHERI CON SALSA DI POMODORO E BURRATA

RISOTTO ALL'AMARONE E FONDUTO DI FORMAGGIO DELLA LESSINIA

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO E RICOTTA AFFUMICATA

FETTUCCINE CON GAMBERI DI SICILIA SU CREMA DI ZUCCHINE, BISQUE DI CROSTACEI, PANURE DI MANDORLE E PANE

Menu Torcolo



RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO
E FOGLIA D'ORO

LE FAMOSE PAPPARDELLE AL TARTUFO
NERO SCORZONE DELLA LESSINIA E
FONDUTA DI MONTE VERONESE

RISOTTO ALL'AMARONE E FONDUTA DI
FORMAGGIO DELLA LESSINIA

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO
E FOGLIO D'ORO

LE FAMOSE PAPPARDELLE AL TARTUFO
NERO SCORZONE DELLA LESSINIA SU
FONDUTA DI MONTE VERONESE

PACCHERO CON SALSA DI POMODORO
E BURRATA

BIGOLI CON SALSA AL PESTO E
GUANCIALE CROCCANTE

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI
VITELLO CON RICOTTA AFFUMICATA

SPAGHETTI CON AGLIO, OLIO,
PEPERONCINO E VONGOLE VERACI

LE FAMOSE PAPPARDELLE AL TARTUFO
NERO SCORZONE DELLA LESSINIA E
FONDUTO DI MONTE VERONESE

RISOTTO ALL'AMARONE E FONDUTA DI
FORMAGGIO DELLA LESSINIA

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO
E FOGLIA D'ORO

SCORZONE DELLA LESSINIA E FONDUTA
DI MONTE VERONESE

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO
E VONGOLE VERACI

FETTUCCINE CON GAMBERI DI SICILIA
SU CREMA DI ZUCCHINE, BISQUE DI
CROSTACEI, PANURE DI MANDORLE E
PEPE

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO
E FOGLIA D'ORO

PACCHERI COZZE, CALAMARI E
POMODORINI DATTERINO

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI
VITELLA CON RICOTTA AFFUMICATA

PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANO,
PERE DI MELONE

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA E CACIOLE
DI ACETO BALSAMICO

GAMBERI ROSSI MAZARA DEL VALLO
FOGLIA D'ORO

FETTUCCINE CON GAMBERI DI SICILIA
CON EMULSIONE DI OLIO D'OLIVA AL
BASILICO

ZUPPA, POMODORINI ROSSI, ARANCIANI
E GIALLI SU CREMA DI ZUCCHINE,
BISQUE DI CROSTACEI, PANURE DI
MANDORLE E PANE

PARMIGIANA DI MELANZANE, MISTA DI
VERDURE COTTE DI PRIMO SOLE

'ORTO DEL TORCOLO'

LE FAMOSE PAPPARDELLE AL TARTUFO
NERO SCORZONE DELLA LESSINIA

FETTUCCINE CON GAMBERI DI SICILIA
SU CREMA DI ZUCCHINE, BISQUE DI
CROSTACEI, PONURE DI MANDORLE E
PANE

CORCOLO

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA E CIPOLLE
DI TROPEA CON GAMBERI ROSSI
MAZARA DEL VALLO FOGLIA D'ORO

FETTUCCINE CON GAMBERI DI SICILIA
CON EMULSIONE DI OLIO D'OLIVA AL
BASILICO

PARMIGIANA DI MELANZANE, PESTO DI
VERDURE COTTE DI PRIMO SOLE, ORTO
DEL TORCOLO

FETTUCCINE CON GAMBERI DI SICILIA
SU CREMA DI ZUCCHINE, BISQUE DI
CROSTACEI, PANURE DI MANDORLE E
PEPE NERO

Antipasti

VITELLO TONNATO

SALMOJITO

Menu Torcolo



FONDUTA DI FORMAGGIO
DEL LESSINO

PROSCIUTTO CRUDO DI
MONTAGNANA CON PERLE
DI MELONE

COCCOLE AL BALSAMICO

FETTUCCINE CON GAMBERONI DI
CHIOGGIA, CREMA DI ZUCCHINE,
BISQUE DI ROSTE, PANURE DI
MANDORLE E POMONE

CARPACCIO DI VITELLO COTTO AL
BASSO TEMPERATORE

TAGLIOLINI AL ROGO D'OSTRICA

PARMIGIANO DI MELONZONE

TORTODEL TORCOLO

TARTARE DI FASSONE

BURRATA CON BACON

TENTACOLO DI POLIPO

MILLEFOGLIE DI BACCALA

PASTO TORCOLO

PROSCIUTTO CRUDO DI SOAVE

PIATTO DEL TORCOLO

GAMBERETTI SPILLO CON SALSA
BERNESE

PANTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA

LA CAPRESE DEL TORCOLO

CARPACCIO DI VITELLO COTTO A
BASSA TEMPERATURA

L'ORTO DEL TORCOLO

TARTUFO NERO SCORZONE DELLA
LESSINIA

CARPACCIO DI POLPO ALLA GRIGLIA

CALAMARETTI SPILLO BERNESE

PROSCIUTTO CRUDO DI SOAVE, PERLE
DI MELONE, BASILICO E CAVIALE DI
ACETO BALSAMICO

UOVO IN CAMICIA SU CREMA DI
FORMAGGIO MONTE VERONESE E
TARTUFO NERO SCORZONE DELLA
LESSINIA

L'ORTO DEL TORCOLO - MISTO DI
VERDURE COTTE DI PRIMA SCELTA

VITELLO TONNATO CON CAPPERI E
SPUMA DI SALSA TONNATO

TARTARE DI FASSONA CON OLIO DI
OLIVA, SENAPE, SOIA, FIORI DI
CAPPERO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

CALAMARETTI SPILLO CON SALSA
BERNESE

TARTARE DI SCAMPI CON AVOCADO,
STRACCIATELLA E CAVIALE DI TARTUFO
NERO

CARPACCIO DI GAMBERI ROSA DI
MAZARA DEL VALLO

TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA
SU CREMA DI CANNELLINI CON ERBA
CIPOLLINA E OLIO DI OLIVA

TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA

COSTOLETTE DI AGNELLO

ANTIPASTO DEL TORCOLO

TRIS ON POLENTE, CON MONTE
VERONESE

BURRATA CON BACON E CREMA DI
CIPOLLA ROSSA

LORDO DEL TORCOLO

VO IN CAMICIA

MISTO DI VERDURE COTTE DI PRIMA
SCELTA

TARTARE CON AVOCADO,
STRACCIATELLA E CAVIALE DI TARTUFO
NERO

MILLEFOGLIE DI POLENTE SOFFIATA
CON BACCALÀ MANTECATO

VITELLO TONNATO CON CAPPERI E
SPUMA DI SALSA TONNATA

PIATTO TORCOLO



Menu Torcolo



PIATTO DI VERDURE COTTE DI PRIMA SCELTA

TRIS ON POLENTE CON MONTE VERONESE

CALAMARETTI SPILLO ALLA BERNESE

Secondi Piatti

GRAN CARRELLO MISTO DI BOLLITO E ARROSTO SERVITO CON PURÈ, PEARÀ, SALSA VERDE, CREN E MOSTARDA

GUANCIALINO DI MANZO BRASATO CON PURÈ DI PATATE

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA

COSTOLETTE DI CARRÈ DI AGNELLO CON PURÈ DI PATATE AL TARTUFO

FILETTO ALLA ROSSINI SU CREMA DI SPINACI, SCALOPPA DI FOIE GRAS, SALSA AL PORTO, TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA CON PATATE

TONNO ROSSO DI SICILIA CON PORRI IN TEMPURA E MAIONESE ALLA SOIA

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA CON POMODORINI, OLIVE NERE TAGGIASCHE E CAPPERI

GRAN PIATTO DI INSALATA MISTA

FILETTO ALLA ROSSINI SU CREMA DI SPINACI, SCALOPPA DI FOIE GRAS, SALSA AL PORTO, TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA CON PATATE

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA CON POMODORINI, OLIVE NERE TOGIASCHE E CAPPERI

FILETTO ALLA ROSSINI SU CREMA DI SPINACI, SCALOPPA DI FOIE GRAS, SALSA AL PORTO E TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA

COSTOLETTE DI AGNELLO CON PURÈ DI PATATE AL TARTUFO

SALMOJITO - TRANCIO DI SALMONE AL RUM E LIME

INSALATA MISTA CON VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

IL BOLLITO MISTO SERVITO CON PURÈ, SALSA VERDE, CREN E MOSTARDA

FILETTO ALLO ROSSINI CON SPINACI E TARTUFO

TRANCIO DI SALMONE AL RUM E LIME CON PANNA ACIDA ED ERBA CIPOLLINA

CATALANA DI ARAGOSTA E CROSTACEI CON SEDANO, CAROTE, POMODORI E CIPOLLO

GRAN CARRELLO MISTO DI BOLLITO E ARROSTO SERVITO CON PURÈ, PEARÀ, SALSA VERDE, CREN E MOSTARDO

FILETTO ALLA ROSSINI SU CREMA DI SPINACI, SCALOPPO DI FOIE GRAS, SALSA AL PORTO, TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIO CON PATATE

GUANCIALINO DI MANZO

GUANCIALINO DI MANZO BRASATO

COSTOLETTE DI CARRÉ DI AGNELLO

SCORZONE DELLA LESSINIA E PATATE

TRANCIO DI SALMONE AL RUM E LIME

CATALANA DI ARAGOSTA E CROSTACEI

GRAN CARRELLO MISTO DI BOLLITO E ARROSTO SERVITO CON PURÈ, PERA, SALSA VERDE, CRÈME MOSTARDA

FILETTO ALLO ROSSINI SU CREMA DI SPINACI, SCALOPPA DI FOIE GRAS, SALSA AL PORTO, TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA CON PATATE

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA CON POMODORINI, OLIVE NERE TOSCANE E CAPPERI

CON OLIO D'OLIVA, SENAPE, SOIA, FIORI DI CORIANDOLO

UOVA IN CAMICIA SU CREMA DI FORMAGGIO MONTE VERONESE

Menu Torcolo



GRAN CARRELLO MISTO DI BOLLITO E ARROSTO CON TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINA, SERVITA CON PURÈ, PERA, SALSA VERDE, CREN E MOSTARDA

GUANCIALINO DI MANZO BRASATO CON OVODADA, STROZZAPRETI E CAVIALE DI TARTUFO NERO CON PURÈ DI PATATE

FILETTO ALLA ROSSINI CON CREMA DI CAMELLO, ERBA CIPOLLINA E OLIO DI OLIVA, SU CREMA DI SPINACI, SCALOPPA DI FOIE GRAS, SALSA AL PORTO E TARTUFO NERO

SCORZONE DELLA LESSINIA CON SALSA BERNESE

COSTOLETTE DI AGNELLO, CON PORRI IN TEMPURA E MAIONESE ALLA SOIA

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA CON POMODORO, OLIVE NERE TAGGIASCHE E CAPPERI

TRANCIO SALMONE AI RUM E LIME

GRAN CARRELLO MISTO DI BOLLITO E ARROSTO

GRAN CARRELLO MISTO DI BOLLITO E ARROSTO SERVITO CON PURÈ, PEAR, SALSA VERDE, CREN E MOSTARDA

FILETTO ALLA ROSSINI SU CREMA DI SPINACI, SCALOPPC FOIE GRAS, SALSA AL PORTO, TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA E PATATE

IL BOLLITO MISTO SERVITO CON PUREA, SALSA VERDE, CREN E MOSTARDA

GUANCIALINO DI MANZO BRASATO CON PUREA DI PATATE

COSTOLETTE DI CARRE DI AGNELLO CON PUREA DI PATATE AL TARTUFO

FILETTO ALLO ROSSINI CON INSACCATO DI OCA AL TARTUFO

CATALANA DI ARAGOSTA E CROSTACEI CON SEDANO, CAROTE, POMODORO E CIPOLLA

IL BOLLITO MISTO SERVITO CON PURÈ, PEARA, SALSA VERDE, CREN E MOSTARDA

FILETTO ALLA ROSSINI CON SPINACI, SCALOPPA DI FOIE GRAS, SALSA AL PORTO, TARTUFO NERO

CATALANA DI ARAGOSTA E CROSTACEI CON SEDANO, CAROTE, POMODORI E CIPOLLA

FILETTO ALLA ROSSINI CON SUGO DI MIDOLLO E COPPÉ DI FOIE GRAS, TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA CON PATATE

TONNO ROSSO DI SICILIA CON PORRI IN TEMPURA E MAIONESE ALLA SALSA

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA, POMODORINI, OLIVE NERE TOGGIASCHE E CAPPERI

CON OLIO D'OLIVA, SENAPE, SOIA, FIORI DI CAPPERO

TARTARE DI FASSONE E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

GRAN CARRELLO MISTO DI BOLLITO E ARROSTO CON TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA, SERVITA CON PURÈ, PERA, SALSA VERDE, CREN E MOSTARDA

FILETTO ALLA ROSSINI - U CREMAD CAMELIN CON ERBA CIPOLLINA E OLIO DI OLIVA SU CREMA DI SPINACI, SCALOPPA DI FOIE GRAS, SALSA AL PORTO E TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA CON SALSA BERNESE

COSTOLETTE DI AGNELLO CON PURÈ IN TEMPURA E MAIONESE ALLA SOIA

TRANCIO DI SALMONE AI RUM E LIME

BOLLITO MISTO SERVITO CON PURÈ, SALSA VERDE, CREN E MOSTARDA

FILETTO ALLO ROSSINI CON SINACOPDOIRA AL ORTRO

SCORZONE DELLO LESSINI E PATATE

BOLLITO MISTO SERVITO CON PURÈ, PERA, SALSA VERDE, CREN E MOSTARDA

Menu Torcolo



FILETTO ALLA ROSSINI CON SPINACI,
SCALOPPA DI FOIE GRAS, SALSA AL
PORTO E TARTUFO NERO

FILETTO ALLA ROSSINI CON SUCCO DI
MIDOLLO E DOPPIO FOIE GRAS

TARTUFO NERO SCORZONE DELLA
LESSINIA CON PATATE

TONNO ROSSO DI SICILIA CON PORRI IN
TEMPURA E MAIONESE ALLA SENAPE

PASTISADA DE CAVAL

BOLLITO MISTO

[Visualizza galleria](#)

[Visualizza il menù](#)

[Visualizza recensioni](#)

Menu Torcolo



Torcolo

Via Carlo Cattaneo, 11, 37121
Verona VR, VERONA, Italy

Orari di apertura:
Domenica 12:00-14:30 19:00-
22:30

Fatto con [Piatti](#)

