

TORNERAI
Food & Wine Bar



**FOOD
&
WINE**

FOOD

TAGLIERE DELLA CASA (3)	€ 8,00
TAGLIERE PREMIUM <i>(ideale per 2 persone)</i> (3)	€ 16,00
FRITTINI MISTI (1, 2, 3, 5, 9, 13, 14)	€ 8,00
APERITIVO DELLA CASA (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	€ 10,00
APERITIVO PREMIUM (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	€ 16,00
PATATINE SFOGLIA	€ 5,00
PATATINE DIPPERS	€ 7,00
INSALATA DI MARE (4, 5, 8)	€ 10,00
PRIMI PIATTI DEL GIORNO (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	€ 10,00
HAMBURGHIER DI SCOTTONA, CROCCANTE DI MAIALE E PROVOLA AFFUMICATA E PATATE (3)	€ 13,00
TAGLIATA RUCOLA E GRANA (3)	€ 15,00

Coperto € 1,00

PINSE

€ 9,50

FUNGA

(1, 3, 9, 13)

mozzarella fior di latte, funghi all olio, culatta, rucola, grana padano

BOSS

(1, 3, 9, 13)

mozzarella fior di latte, capocollo, pomodory semidry all olio, rucola

ARRABBIATI

(3, 9, 13)

salsa al pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, salame napoli, olio piccante

CARPACCIO

(3, 9)

base bianca, bresaola di fassona, formaggio cremoso, gocce di aceto balsamico

BOLOGNA

(1, 3, 9)

base bianca, mortadella, straciatella, granella di pistacchio

GELATI

(1, 2, 3, 9, 13, 14)

€ 3,50

DESSERT AL CUCCHIAIO

(1, 2, 3, 9, 13, 14)

€ 4,50

Coperto € 1,00

BOLLICINE

PROSECCO DOC	DANZANTE € 20,00
TRENTO DOC EXTRA BRUT	ROENO € 40,00
CUVEE ROYAL	ANTINORI € 40,00
FRANCIACORTA DOCG CUVEE N 7	LO SPARVIERE € 40,00
LEONIA POMINO DOC	FRESCOBALDI € 40,00
FRANCIACORTA DOCG SATEN	LO SPARVIERE € 45,00
FRANCIACORTA DOCG	ANTINORI € 45,00
FRANCIACORTA DOCG ROSE'	ANTINORI € 50,00
LEONIA POMINO DOC ROSE'	FRESCOBALDI € 60,00
CHAMPAGNE BRUT R.M.	GOUTORBE € 60,00
CHAMPAGNE PREMIER CRU AOC	AUTREAU € 75,00
CHAMPAGNE GRAND CRU	AUTREAU € 90,00
CHAMPAGNE BRUT	PIERRE JOUET € 180,00
CHAMPAGNE AMOUR DE DEUTZ	DEUTZ € 200,00
CABOCHON FUORISERIE FRANCIACORTA DOCG 025	MONTEROSSA € 120,00
CABOCHON 00 FRANCIACORTA DOCG 2018 BRUT	MONTEROSSA € 155,00
CABOCHON BRUT MILL FRANCIACORTA DOCG	MONTEROSSA € 145,00

Coperto € 1,00

BIANCHI

FIANO MINUTOLO/ GRECO PUGLIA IGT	AMANO	€ 20,00
MASSO VIVO VERMENTINO TOSCANA IGT	FRESCOBALDI	€ 20,00
PINOT GRIGIO FRIULI DOC	ATTEMS	€ 20,00
RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT	ATTEMS	€ 20,00
ELISA CUVÉE IGT DOLOMITI	CASTELSALEGG	€ 20,00
FALANGHINA PUGLIA IGT IMPRINT	AMANO	€ 22,00
RIESLING TROCKEN (Germania)	DR. FISCHER	€ 25,00
SAUVIGNON TROCKEN (Germania)	DR. FISCHER	€ 25,00
SELIDA GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC	TRAMIN	€ 25,00
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC	CASTELSALEGG	€ 25,00
PRAECIPUUS RIESLING RENANO	ROENO	€ 25,00
SAUVIGNON DOC COLLIO	SCHIOPETTO	€ 25,00
BLANC DES ROSIS VENEZIA GIULIA IGT	SCHIOPETTO	€ 25,00
FRIULANO DOC COLLIO	SCHIOPETTO	€ 25,00
ALSACE A A C	MICHEL FONNE	€ 30,00
TOKATA (collio sloveno)	EDI SIMCIC	€ 30,00
REBULA (collio sloveno)	EDI SIMCIC	€ 30,00
CHARDONNAY	MICHELOT	€ 30,00
PETIT CHABLIS	LACHABLISIENNE	€ 35,00

Coperto € 1,00

BOURGOGNE ALIGOTE	LAURENT DUFOULEUR	€ 35,00
BOURGOGNE ALIGOTE	MATROT	€ 35,00
GRAND ARDECHE	LOUIS LATOUR	€ 40,00
CLARENDELLE BOUDEAUX	DILLON	€ 40,00
POUILLY FUME'	GITTON	€ 40,00
SANCERRE	GITTON	€ 40,00
CAMPANARO FIANO DI AVELLINO DOCG	FEUDI DI SAN GREGORIO	€ 40,00
RIESLING RENANO COLLEZIONE FAMIGLIA	ROENO	€ 45,00
BOURGOGNE	DOMINIQUE LAURENT	€ 45,00
CHABLIS LA CHANFLEURE	LOUIS LATOUR	€ 50,00
HAUTES COTES DE NUITS	LECHENEAUT	€ 50,00
CUVEE CHABLIS	LACHABLISIENNE	€ 60,00
GOLETO GRECO DI TUFO DOCG	FEUDI DI SAN GREGORIO	€ 65,00
CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME	LAROCHE	€ 70,00
CALAPRICE SAUVIGNON BLANC	AMASTUOLA	€ 18,00
BIALENTO MALVASIA FIANO	AMASTUOLA	€ 20,00
SHARIS FRIULI VENEZIA GIULIA	FELLUGA	€ 30,00
CHABLIS LE PIERRELÉ	LACHABLISIENNE	€ 35,00

Coperto € 1,00

ROSATI

PRIMITIVO IGT PUGLIA	A MANO	€ 15,00
SUSUMANIELLO IGT PUGLIA IMPRINT	A MANO	€ 20,00
ALIE' TOSCANA IGT	FRESCOBALDI	€ 22,00
ROSE' IGT VENEZIA GIULIA 2023	LIVIO FELLUGA	€ 30,00
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DOC 2022	LIVIO FELLUGA	€ 32,00
SAUVIGNON COLLI ORIENTALI DOC 2022	LIVIO FELLUGA	€ 35,00
PINOT GRIGIO COLLI ORIENTALI DOC 2022	LIVIO FELLUGA	€ 35,00
LOVE BY ROSE' BIO 2023 AOC	COTES DE PROVENCE	€ 30,00
ROSE' DE PROVENCE	COTEAUX D'AIX	€ 35,00
BRODEAUX ROSE'	CLARENDELL	€ 30,00
REMORE TOSCANA ROSE'	FRESCOBALDI	€ 18,00
ONDA ROSA AGLIANICO ROSE'	AMASTUOLA	€ 18,00

Coperto € 1,00

ROSSI

PRIMITIVO IGT PUGLIA	AMANO	€ 20,00
NEGROAMARO IGT PUGLIA	AMANO	€ 20,00
LANARIO NERO DI TROIA DAUNIA IGP	KANDEA	€ 20,00
SUSUMANIELLO IGT PUGLIA IMPRINT	AMANO	€ 22,00
ARAGONA AGLIANICO DAUNIA IGP	KANDEA	€ 22,00
TERRE MORE CABERNET MAREMMA TOSCANA DOC	FRESCOBALDI	€ 22,00
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG	ANTINORI	€ 22,00
NIPOZZANO CHIANTI RIS. DOCG	FRESCOBALDI	€ 22,00
REGOLO VALPOLICELLA RIPASSO SUP. DOC	SARTORI	€ 25,00
BORDEAUX SUPERIOR	BOIS MALOT	€ 25,00
NEBBIOLO LANGHE DOC	BATASIOLO	€ 25,00
RUNGG MERLOT- CABERNET ALTO ADIGE DOC	TRAMIN	€ 26,00
NOBILE MONTEPULCIANO DOCG	LA BRACCESCA	€ 26,00
VILLA ANTINORI TOSCANA IGT	ANTINORI	€ 26,00
MARYUN PINOT NERO RIS. ALTO ADIGE DOC	TRAMIN	€ 28,00
NIPOZZANO VECCHIE VITI RIS. CHIANTI DOCG	FRESCOBALDI	€ 28,00
TRENTANGELI CASTEL DEL MONTE DOC	BOCCA DI LUPO	€ 30,00
KERRUG NERO DI TROIA DAUNIA IGP	KANDEA	€ 35,00
LOCONE CABERNET CASTEL DEL MONTE DOC	BOCCA DI LUPO	€ 35,00

Coperto € 1,00

DUET (taglio bordolese)	EDISIMCIC	€ 35,00
VALMOSSINE PINOT NOIR	LOUIS LATOUR	€ 40,00
IL BRUCIATO BOLGHERI DOC	GUADOALTASSO	€ 40,00
TERRA DI ROSSO PIEDIROSSO CAMPANIA IGT 2020	GALARDI	€ 40,00
FLOWER PINOT NERO SUDTIROL DOC	VON BLUMEN	€ 45,00
CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	FRESCOBALDI	€ 70,00
TERRE DI LAVORO ROCCAMONFINA IGT 2019	GALARDI	€ 70,00
BAROLO DOCG CERQUIO 2013	BATASIOLO	€ 85,00
BAROLO DOCG BUSSIA 2013	BATASIOLO	€ 90,00
RIPE AL CONVENTO RIS. BRUNELLO DOCG	FRESCOBALDI	€ 120,00
TIGNANELLO TOSCANA IGT 2016	ANTINORI	€ 180,00
ORNELLAIA BOLGHERI SUP. DOC 2021	TENUTE DELL'ORNELLAIA	€ 240,00
LUCE BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019	LUCE	€ 150,00
GORGONA COSTA TOSCANA IGT 2022	FRESCOBALDI	€ 120,00
GIRAMONTE TOSCANA IGT 2021	FRESCOBALDI	€ 160,00
LAMAIONE TOSCANA IGT 2020	FRESCOBALDI	€ 80,00
CAPOCANALE MERLOT	AMASTUOLA	€ 24,00

Coperto € 1,00

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati. Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/011 (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze):

1. Arachidi e prodotti a base di arachidi
2. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi)
3. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
4. Molluschi e prodotti a base di molluschi
5. Pesce e prodotti a base di pesce
6. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
7. Soia e prodotti a base di soia
8. Crostacei e prodotti a base di crostacei
9. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
10. Lupini e prodotti a base di lupini
11. Senape e prodotti a base di senape
12. Sedano e prodotti a base di sedano
13. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
14. Uova e prodotti a base di uova

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali.