

# LE TORRI

CUCINA È CONDIVISIONE  
PIZZA, BURGER & STREET FOOD  
NEL CUORE DI VILLA VOGEL

Inaugurato a giugno 2024, Le Torri è più di un ristorante:  
è un progetto di inclusione, formazione e accoglienza.

Chef professionisti lavorano fianco a fianco con ospiti delle  
strutture di Fondazione Solidarietà Caritas.

Ogni piatto servito racconta una storia di inclusione e  
solidarietà, creando una comunità culinaria che nutre  
corpo e spirito.

## Primi di pasta fresca

**Tonnarelli ai frutti di mare** \_\_\_\_\_ **14,00€**

Spaghettoni quadrati, saltati con calamari, gamberi, cozze e vongole  
sgusciate, un cucchiaino di salsa di pomodoro e prezzemolo fresco.

**Tortelli di patate al ragù di cinghiale** \_\_\_\_\_ **12,00€**

Tortelli mugellani serviti con il nostro ragù di cinghiale, cotto 5 ore a  
fiamma lenta, e scaglie di grana.

**Tagliatelle alla trabaccolara** \_\_\_\_\_ **15,00€**

Il classico sugo viareggino a base di pesce di scoglio e pomodoro  
che va a condire le tagliatelle all'uovo.

**Tortellini panna e prosciutto** \_\_\_\_\_ **10,00€**

Gli intramontabili tortellini per grandi e piccini.

**Gnocchi gorgonzola, radicchio e noci** \_\_\_\_\_ **12,00€**

Perle di patate servite con gorgonzola filante, radicchio al vino  
rosso e noci croccanti.

**Pappardelle ai porcini** \_\_\_\_\_ **13,00€**

Pappardelle di pasta fresca servite con ragù di cappelle di porcini.

## Secondi

**Caesar salad** \_\_\_\_\_ **12,00€**

Petto di pollo piastrato servito con lattuga e scaglie di grana  
accompagnato dalla famosa salsa "Caesar" e crostini di pane.

**Spiedone di calamari e gamberi** \_\_\_\_\_ **15,00€**

Cotto su piastra di ghisa e servito con patatine fritte.

**Ricciola in cartoccio all'isolana** \_\_\_\_\_ **16,00€**

Filetto di ricciola chiuso in un cartoccio insieme a patate, olive,  
pomodorini e capperi.

**Grigliata mista** \_\_\_\_\_ **16,00€**

Cosce di pollo, rosticciana e salsicce servite con patatine  
fritte e senape.

\*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati **Coperto 2,00€**

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio

## STUZZICOMANIA

**Fritto che passione** \_\_\_\_\_ **7,00€**

Sfizioso abbinamento di polpettine di spinaci, rapa rossa,  
carota e zucca, arancino, supplì e panatina di melanzane.

**Millefoglie di baccalà** \_\_\_\_\_ **9,50€**

Sfoglie di pane toscano croccanti e morbido baccalà  
mantecato.

**Patatine** \_\_\_\_\_ **5,00€**

Fragranti e profumate, fritte con buccia croccante, servite  
con ketchup e maionese fatta in casa.

**Cecina 2.0** \_\_\_\_\_ **6,00€**

Torta di ceci dorata fatta in casa accompagnata da cipolle in  
agrodolce, valeriana fresca e maionese artigianale di ceci.

**Polentina del boscaiolo** \_\_\_\_\_ **7,50€**

Croccanti crostini di polenta serviti con cappelle di porcini  
trifolate.

**Coccoli, stracchino e prosciutto** \_\_\_\_\_ **9,00€**

La nostra pasta della pizza fritta, servita con prosciutto crudo  
toscano e cremoso stracchino.

## Hamburger

**C.B.B. Cheese Bacon Burger**

**200gr** \_\_\_\_\_ **13,00 €**      **Maxi 300gr** \_\_\_\_\_ **16,00€**

Hamburger di scoperchiatura di manzo, bacon croccante, salsa BBQ,  
pomodoro fresco, insalata e formaggio filante cheddar, servito con pane al  
sesamo, ketchup, maionese fatta in casa e patatine fritte.

**Black Fish Burger** \_\_\_\_\_ **14,00€**

Doppio burger di branzino e patate, cavolo viola marinato, maionese fatta in  
casa al pesto di basilico, servito con pane nero al sesamo e patatine fritte.

**Pink Burger** \_\_\_\_\_ **13,00€**

Doppio burger di ceci, pomodorini confit, valeriana fresca e maionese di  
piselli fatta in casa, servito con pane alla rapa rossa e patatine fritte.

**PIZZE  
SPECIALI** **36h** **DI LIEVITAZIONE  
E COTTURA  
NEL FORNO A LEGNA**

**Genovese** \_\_\_\_\_ **14,00€**

Bianca con il classico stufato di manzo napoletano, olio al basilico  
e fonduta di grana.

**Boscaiola** \_\_\_\_\_ **15,00€**

Funghi porcini saltati su mozzarella fiordilatte, chips di patate,  
pancetta e pecorino.

**Calzone 'Napoli style'** \_\_\_\_\_ **12,00€**

Farcito con ricotta, mozzarella fior di latte, ciccioli, pomodoro,  
provola e parmigiano.

## ARROSTICINI

Spiedini abruzzesi di pecora cotti alla griglia e serviti  
con maionese fatta in casa alla paprika.

**9 pezzi** \_\_\_\_\_ **12,00€**

**15 pezzi** \_\_\_\_\_ **18,00€**

**30 pezzi** \_\_\_\_\_ **30,00€**

**50 pezzi** \_\_\_\_\_ **43,00€**

## Pizze classiche

**Marinara** \_\_\_\_\_ **6,00€**

Pomodoro, aglio e origano.

**Maialona** \_\_\_\_\_ **11,00€**

Prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, pomodoro e mozzarella  
fiordilatte.

**Salsiccia e friarielli** \_\_\_\_\_ **10,00€**

Bianca con mozzarella fiordilatte, salsicce toscane e friarielli.

**Prosciutto e funghi** \_\_\_\_\_ **9,50€**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e funghi  
champignon.

**Salamino piccante** \_\_\_\_\_ **9,50€**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e salamino piccante in cottura.

**Rossa con verdure plus** \_\_\_\_\_ **10,00€**

Pomodoro, melanzane, zucchine, champignon e friarielli.

**Napoli** \_\_\_\_\_ **9,00€**

Pomodoro e mozzarella fiordilatte, filetti di acciughe e capperi.

**Margherita** \_\_\_\_\_ **7,00€**

Pomodoro e mozzarella fiordilatte.

**Provola e pepe** \_\_\_\_\_ **9,00€**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, provola affumicata e pepe nero  
macinato.

**Bufala, crudo e rucola** \_\_\_\_\_ **14,00€**

Rossa con mozzarella di bufala a crudo, rucola e prosciutto crudo.

**Tonno e cipolla** \_\_\_\_\_ **9,50€**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno sott'olio e cipolla.

**4 Formaggi** \_\_\_\_\_ **10€**

Bianca con mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pecorino, provola e  
parmigiano.

## Baby Menù con bevanda inclusa

**BabyPizza Margherita** \_\_\_\_\_ **8,00€**

**BabyPizza Würstel** \_\_\_\_\_ **8,00€**

**Pasta al pomodoro** \_\_\_\_\_ **8,00€**

## Dolci

**Tiramisuper** *Fatto in casa* \_\_\_\_\_ **6,00€**

Soffice mousse al mascarpone, savoiardi bagnati al caffè espresso  
e dolce polvere di cacao.

**Tartelletta ai lamponi** *Fatto in casa* \_\_\_\_\_ **7,00€**

Ganache al cioccolato servita in una friabile tartelletta di frolla e  
lamponi freschi.

**Cantucci e vinsanto** *Fatto in casa* \_\_\_\_\_ **6,00€**

**Tortino al cioccolato con  
gelato alla crema** \_\_\_\_\_ **7,00€**

Il classico dal cuore caldo e morbido.

**Torta di mele con crema  
inglese alla cannella** *Fatto in casa* \_\_\_\_\_ **6,00€**

Torta di mele calda servita con crema inglese aromatizzata alla  
cannella.

**Pizza mascarpone e crema  
nocciole e cacao "Chiaverini"** \_\_\_\_\_ **8,00€**

## Gelato

Sorbetto al limone \_\_\_\_\_ **4,50€**

Gelato al cocco \_\_\_\_\_ **4,50€**

Tartufo bianco e nero affogato \_\_\_\_\_ **5,00€**

Le torri è un luogo dove la formazione professionale  
incontra il reinserimento sociale, offrendo a tutti una  
esperienza autentica e accogliente.

La cucina inclusiva è anche questo: uno spazio dove le  
differenze non sono ostacoli, ma ingredienti che  
arricchiscono la convivialità.

Ogni volta che si serve un piatto, non si porta in tavola  
solo del cibo, si porta un pezzo di storia, di identità e di  
futuro condiviso.

VIA DELLE TORRI, 7 FIRENZE  
APERTO A CENA DALLE 19.30  
IL GIOVEDÌ, VENERDÌ, SABATO E DOMENICA  
CELL. 366.6866770  
LETORRI@FONDAZIONESOLIDCARITAS.IT

Fondazione  
Solidarietà  
Caritas  
ETS - Firenze

Seguici su Instagram e Facebook  
@ristoranteleTorri\_