

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.

Paccheri alla norma _____ 11,00€

Paccheri al pomodoro e melanzane fritte serviti con stracciatella di
burrata, basilico fresco e scaglie di pecorino.

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.

Tagliolini gamberi, zucchine e zafferano _____ 13,00€

Tagliolini di pasta fresca con crema di zucchine allo zafferano,
gamberi scottati e bisque di gamberi.

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.

Tagliata di manzo, rucola e grana _____ 20,00€

L'intramontabile!

*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 _____ 6,00€

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.

'80 Voglia di gamberi _____ 10,00€

Cocktail di gamberi anni '80: gamberi al vapore con salsa
cocktail (maionese e bisque fatta in casa).

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

Nerano _____ 12,00€

Il grande classico napoletano! Pizza bianca con crema di zucchine,
provolone del Monaco e chips di zucchine.

Parmigiana _____ 13,00€

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte e parmigiano.

La Bisque(ra) _____ 14,00€

Covaccino, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, gamberi
scottati e bisque di gamberi.

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.

Fragole con panna _____ 5,00€

Fragole fresche servite con panna montata

Cantucci e vinsanto *Fatto in casa* _____ 6,00€

Tortino al cioccolato con
gelato alla crema _____ 7,00€

Il classico dal cuore caldo e morbido.

Panna cotta ai
frutti di bosco *Fatto in casa* _____ 6,00€

Morbida panna cotta alla vaniglia servita con una coulis di frutti di
bosco fatta in casa

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_