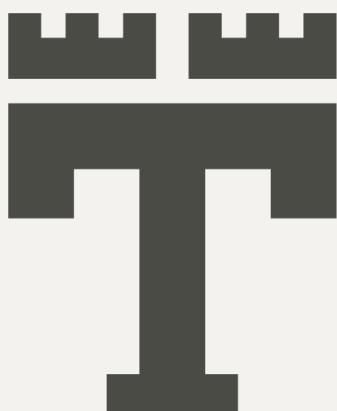




Via Pontebbana 15, Tricesimo UD
IG: leduetorri_osteria



LE DUE TORRI

Vignaioli

ENOBRACERIA

Via Pontebbana 15, Tricesimo UD
IG: leduetorri_osteria

MENU

ANTIPASTI

POLPETTE DI FAGIOLI E PECORINO 5.50
servite con salsa allo yogurt ed erba cipollina

VERDURE PASTELLATE 5.50

POLPETTE DI PULLED PORK 6.50
Panatura croccante ai fiocchi di mais servite con salsa barbecue

POLPETTE DI TACCHINO 6.50
con salsa ai frutti rossi

CROSTINI CALDI CON GUANCIALE 12.50

TAGLIERE DI CRUDO D'OSVALDO 12.50

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI (CONSIGLIATO X2) 16.50

prosciutto crudo, soppressa, ossocollo e porchetta, tre tipi di formaggi con gelatina di vino di nostra produzione

coperto 1€

MENU

CONTORNI

INSALATA VERDE 3.50

PATATE RUSTICHE FRITTE 5.50

PATATE AL FORNO 5.50

CAVOLO NERO SPADELLATO 6.00

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO 5.00

TIRAMISÙ AL VINO FORTIFICATO 5.00

CREMA CATALANA FATTA IN CASA 5.00

coperto 1€

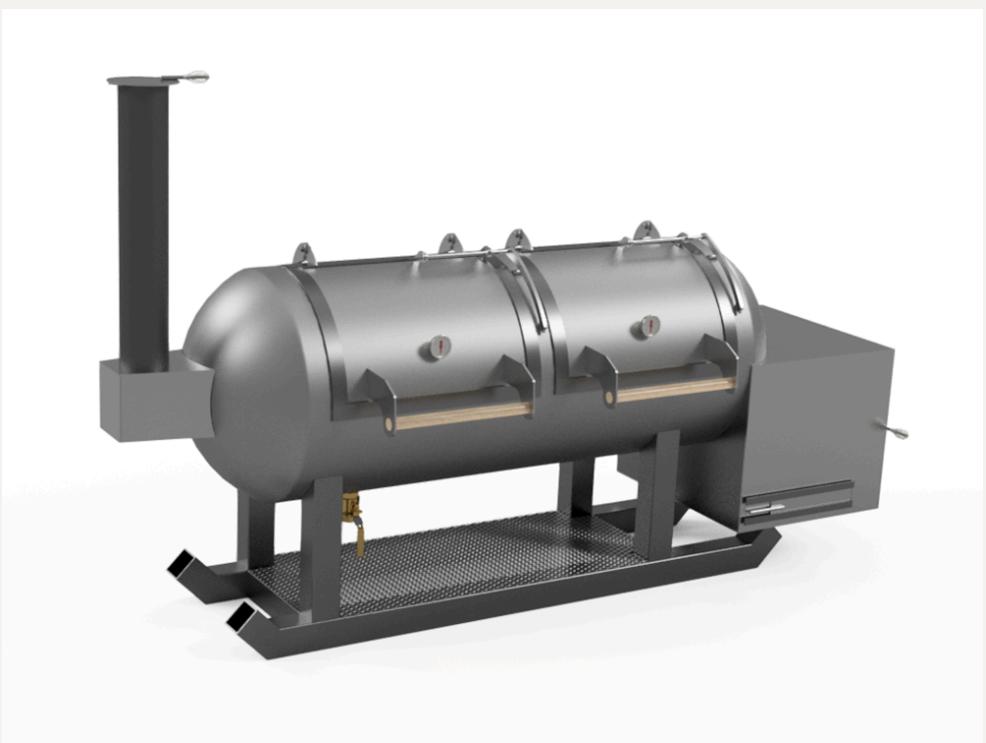
MENU

CARNI BARBEQUE

Cosa contraddistingue la cottura al barbecue?

La fonte di calore è esterna rispetto alla camera dove cuociono le pietanze, questo permette di avere una diffusione del calore omogenea senza riscaldare eccessivamente la carne anche con lunghe cotture di ore ed ore.

Per di più il calore è generato dalla sola combustione di legna che dona quelle tipiche note dolci affumicate.



coperto 1€

Via Pontebbana 15, Tricesimo UD
IG: leduetorri_osteria

MENU

CARNI BARBEQUE

GRIGLIATA BBQ

20.50

Sfilacci di maiale, salsiccia, reale di manzo, costine di maiale, cottura che spazia dalle 4 alle 12 ore in base al taglio, accompagnate con patate al cartoccio



CONSIGLIATO CON THE REBEL

ASADO DE TIRA DI PEZZATA ROSSA

19.50

Le sorelle maggiori delle costine di maiale! super saporite ed accompagnate da cipolle alla griglia e salsa verde



CONSIGLIATO CON SCHIOPPETTINO

IL PASTRAMI A MODO NOSTRO

19.50

Panino farcito con pastrami fatto da noi, senape in semi al miele e cipolla caramellata.



CONSIGLIATO CON REFOSCO P.R.

MARTELLO DI THOR (SU PRENOTAZIONE)

65.50

Enorme stinco di manzo cotto per 16 ore! ideale per 3 persone, servito con salsa dedicata e cavolo nero con riduzione balsamica



CONSIGLIATO CON THE PULSE

coperto 1€

MENU

CARNI CLASSICHE

esclusivamente carni regionali
selezionate, vengono esaltate con una
cottura alla griglia espressa per
esaltare il gusto inconfondibile della
carne alla brace

GRIGLIATA CLASSICA ITALIANA

16.50

*Cosce di pollo, pancetta, coppa, salsiccia e manzo
grigliate al momento e accompagnate da polenta*



CONSIGLIATO CON REFOSCO P.R.

TAGLIATA DI MANZO

21.50

Minimo 30 giorni di frollatura, servita su letto di rucola



CONSIGLIATO CON ROSSO RISERVA

COSTATA DI MANZO

5.50 / HG

*Minimo 30 giorni di frollatura, doppia cottura per
una succulenza massima!*



CONSIGLIATO CON TAZZELENGHE

coperto 1€

MENU

PRIMI PIATTI

BLECS DI GRANO SARACENO FATTI
IN CASA AL RAGÙ DI VERDURE 12.50

 CONSIGLIATO CON PINOT
GRIGIO RAMATO

PAPPARDELLE AL CINGHIALE 12.50

 CONSIGLIATO CON TIME
MACHINE

a richiesta è possibile avere il ragù di cinghiale con i blecs

coperto 1€

Via Pontebbana 15, Tricesimo UD
IG: leduetorri_osteria