

BOLLE

Cremant d'Alsace 9 / 54€

Brut Nature "Lune à Boire" 2020 (Metodo classico)

Marc Kreidenweiss - Andlau,
Alsazia
Pinot Bianco, Auxerrois e Chardonnay

Mazero 2017 10 / 60€

(Metodo Classico)

Masiero - Vicenza, Veneto ★
100% Chardonnay

Hungry Heart Pet Nat

2021 (Metodo Ancestrale) 6.5 / 34€

Alvaro Gonzales Marcos -
Barcellona, Catalonia
100% Xarello

Illusione 2022 7 / 35€

(Rifermentato)

Koi - Bologna, Emilia Romagna
100% Trebbiano Modenese

Prosecco Ca' dei 4.5 / 24€

Zago 2022 (Rifermentato)

Ca dei Zago - Treviso, Veneto
Glera, Verdiso, Bianchetta
e Perera ★

Gripoea 2022 ★ 4.5 / 24€

(Rifermentato)

La Caneva di Botter Tommaso -
Venezia, Veneto
70% Pinot Grigio, 30% Merlot

BIANCHI

Bertin 2021 4.5 / 24€

La Pesenata - Verona, Veneto
100% Corvina ★

Castelcerino 2022 7 / 35€

Filippi - Verona, Veneto
100% Garganega ★

Il Pingro GR15652 6 / 32€
2023

Il Pingro - Grosseto, Toscana
Ansonica e Procanico

E' Magliole 2021 6 / 32€

Cantina Matrone - Napoli,
Campania
80% Caprettone, 15% Falanghina
e 5% Greco

Chenin 2022 6.5 / 34€

Domaine de Majas
- Perpignan, Occitania
100% Chenin

★ **VINO DEL TERRITORIO**

MESCIATA

ROSSI

**Beaujolais Nouveau
Fanchon 2022** 8 / 48€
Guy Breton -
Ville Morgon, Rodano
100% Gamay

**Chianti Rufina
D.O.C.G. 2021** 5 / 30€
Frascole - Firenze, Toscana
90% Sangiovese, 5% Colorino
e 5% Canaiolo

Chiaro 2023 4.5 / 24€
Cascina Val Liberata -
Monferrato D'Alba, Piemonte
Slarina e Baratuciat

Franko 2023 5.5 / 30€
Faedesfa - Padova, Veneto
100% Cabernet Franc

DOLCI

Moscato 5 / 30€
Fior d'Arancio
Alla Costiera
- Colli Euganei, Veneto ★
100% Moscato

Desmentegà 2021 60€
La Pesenata
Verona, Veneto ★
100% Corvina



LAST DANCE DRINK LIST

GLD

Whisky
Ananas
Spezie
Caffè
Tonica

9€

Peach Car

Cognac
Pesca
Moscobado
Amaretto Salato
Triple sec
Lime

9€

Peppar Lover

Mezcal
Peperoncino
Rose
Albume

9€

Vicenza L'Aquila

Ratafià
Ciliegie
Gajardo
Bitter

8€

Erbe Is Magic

Fernet
Pino mugo
Sambuco
Lime

8€

Verdoni

Gin
Mela
Pera williams
Bitter Bianco
Vermouth Bianco

10€

TORMENTO MOCKTAILS

Yellow

Ananas syrup
Lime
Ginger ale

6€

Pink

Frutti rossi Syrup
Soda pompelmo
Limone

10€

Black

Mela
Sambuco nero
limone

6€

DRINK

TORMENTO CLASSICS

Fixer

China
Vermouth
Bitter
Chinotto

Ombre

sambuco nero
Menta
lime
rum scuro

Io Sono Giapponese

Rose
Gin
Vermouth Secco

Mexican Bramble

Mezcal
Lime
Zucchero
Creme de cassis

9€

Neuroni del cappellaio

Violetta
Bitter
Amaretto
Gin
Vermouth Dry

7€

9€

Forrest Gump

Gin
Worcester sauce
Rosa
Soda

9€

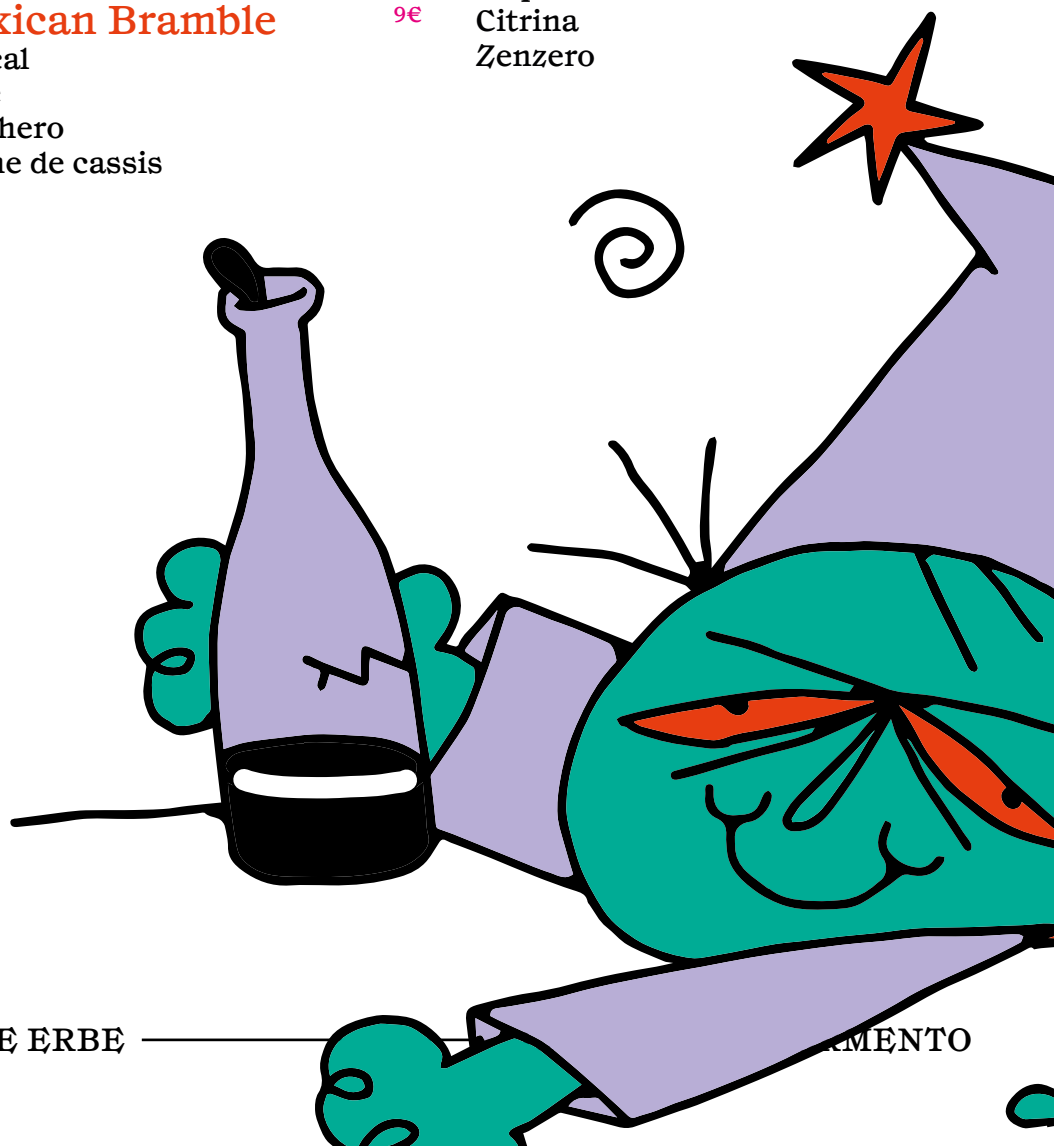
9€

BB

Timo
Tequila
Citrina
Zenzero

8€

9€



Pane, olio e burro ^{1,7,8}

Bread, oil and butter

4€

Polpette al sugo* ^{1,3,7,8,9}

Meatballs in tomato sauce

7€

Hamburger con burrata e agretti* ^{1,3,7,8}

Hamburger with burrata cheese and agretti

8€

Strudel con fagiolini, patate e ricotta al basilico ^{1,3,7,8}

Strudel with green beans, potatoes and ricotta cheese aromatized with basil

7€

Torta di pane con asparagi e tuorlo in crema ^{1,3,7,8}

Bread Cake with asparagus and yolk cream

8€

Maritozzo con baccalà mantecato, aglio orsino e mandorle ^{1,2,3,4,7,8}

Maritozzo with creamed cod, wild garlic and almonds

7€

Vellutata tiepida di piselli con ragù di seppia * ^{1,4,8,13}

Lukewarm Peas soup with cuttlefish ragù

8€

Scarpetta di ragù d'anatra* ^{1,7,8}

“Scarpetta” bread

with duck meat ragù

5€

Tartare di manzo condita con servita con pane artigianale * ^{1,4,7,10,12}

Saesoned beef tartare served with homemade bread

14€

Paté di fegatini servito con pane artigianale ^{1,3,7,8}

Livers paté served

with homemade bread

10€

Acciughe del Cantabrico servite con burrata e focaccia ^{1,3,4,7,12}

Cantabria anchovies served with burrata cheese and focaccia bread

15€

Tagliere di salumi misti ^{1,7,12}

Mixed cold cuts

15€ 150gr/25€ 250gr

Tagliere formaggi (Vaccini e caprini) ^{1,7}

Mixed cheese selection

18€

La nostra giardiniera ^{1,12}

Raw vegetables in giardiniera style

4,5€

Crunch crudo e burrata ^{1,7,8,10}

Crunchy focaccia bread with Parma ham and burrata cheese

14€

Crunch hummus di ceci e verdure di stagione ^{1,8,10}

Crunchy focaccia bread with hummus and seasonal vegetable

12€

Crunch salmone, misticanza e creme fraiche ^{1,4,7,8}

Crunchy focaccia bread

with mixed salad and creme fraiche

14€

Tormento club ^{1,3,6,7,8,10}

Club sandwich in tormento style

14€

Croque monsieur ^{1,7,8}

Toast bread with prosciutto

and asiago cheese in French style

12€

Disponibili prodotti senza glutine, chiedet al nostro personale di sala per informazioni.

Gluten-free products available, ask our dining room staff for information

FOOD

CUCINA DEL TORMENTO

Disponibile solo a cena, nell'area riservata al ristorante.
Available only for dinne in the dedicated restaurant area.

PRIMI

CARBONARA

Tortello alla carbonara, bruscandoli

*Carbonara Tortellini,
wild hops (1,3,8,7) **

13€

SEPPIA

Tagliatella di seppia, aglio orsino,
olio, peperoncino

*Cuttlefish tagliatella, wild garlic,
oil, hot pepper (2,4,8,12)**

14€

FIORETA

Gnocchi con la fioreta, tartufo e asparagi

*Creamed cheese gnocchi,
ruffle, asparagus (1,7)*

15€

SALMERINO

Zuppetta di piselli, salmeggino e le sue uova

*Peas soup, char, fish eggs (4,8,13) **

15€

SECONDI

MAIALINO

Ribs di maialino, cavolo cappuccio
marinato e salsa BBQ di carot

*Pork ribs, marinated cabbage,
carrot bbq sauce (7,8,9,10,12) **

20€

PORRO

Porro arrosto, salsa di nocciole
affumicate e crumble di riso

*Roasted leek, smoked nuts sauce
and rice crumble (8)*

15€

TROTA

Trota, agretti e patata all'olio

Troute, agretti, and potatoes in oil (1,4,12)

18€

ANATRA

Petto d'anatra, asparagi
riduzione di acaci

*Duck breast, asparagus
and acacia reduction (10,12) **

22€

MENÙ DEGUSTAZIONE

A sorpresa 5 piatti a scelta dello chef

Surprise 5 chef's choice dishes

60€

Coperto 3€

*Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti dopo la lavorazione

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio,
9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi

IL GIN(TONIC)

Kapriol Pompelmo & Hibisco Fresco, limone, bergamotto	11€	Big Gino Peppino loco Rotondo, limonato, delicato	11€
Kapriol dry Balsamico, ginepro, erbe di montagna	11€	Gin Ginepraio Dritto, ginepro, verticale	11€
Tripigin Bari Esplosivo, salato, secco	13€	Marmeid Gin Sorpriendente, frutti rossi, fruttino	11€
Tripigin Napoli Sprezzato, caffè, morbido	13€	Hill & Harbour Gin Balsamico, Abete, profondo	15€
Roby Marton Gin Speziato, liquirizia, avvolgente	14€	Sipsmith VJOP Impressionante, cioccolatoso, esplosivo	18€
Big Gino May Chang Doccino, Citronella, estivo	11€		

DISTILLATI DI CANNA DA ZUCCHERO

Plantation XO Bello, rotondo, ciccione	12€	Abuelo XV Tawny Da provare, essenziale, elegante	17€
Guyana remember Fresco, cioccolatoso, espressivo	10€	Benevolence Benevolence	8€
Black Barrel Spoeziatissimo, esplosivo, verticale	11€		

DISTILLATI

UNA PUNTA DI (LI)QUORE

Felsina, Schiavo	5€	Ginger Falernum, Mr. Three	5€
Blacknotes, Tuvé	5€	T'amo, Tripstillery	6€
St. Hubertus, Bordiga	5€	Amaretto Salato, Adriatico	6€
Fernet, Lazzaroni	5€	Amaretto Bianco, Adriatico	6€
Rabarbaro, Nardini	5€		

FAME UN DRAM

Bunhabain Elegante, tornato, speziato	12€	The whistler G.B.S. Esplosivo, affumicato, essenziale	10€
Lindores Fresco, leggero, beverino	10€	Monkey shoulders Dolce, rotondo, facile	9€
Kilchoman Smaltato, profondo, contemplativo	11€		

