

TORRE DUE



R I S T O R A N T E
P I Z Z E R I A

tel. 0437 770977_chiuso il lunedì

Il Ristorante Pizzeria Torre2
per la cucina e la pizzeria segue
un'accurata ricerca di prodotti di prima
qualità per accontentare al meglio
tutta la sua clientela, dalla pasta
ai sughi fatti in casa dallo Chef,
alla selezione di carni e pesce,
ai prodotti utilizzati per la pizzeria.

Si accettano prenotazioni per pranzi e
cene aziendali, cerimonie, compleanni.

Grazie

Daniele, Tatiana e lo Staff

in collaborazione con **partesa**

LE NOSTRE PIZZE

**OLTRE ALLA CLASSICA PASTA PER LA PIZZA PROPONIAMO ANCHE QUELLA
KAMUT, 5 CEREALI, INTEGRALE E SENZA GLUTINE**

PIZZA GIOIA	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, rucola	
PIZZA AMBRA (BIANCA)	€ 9,50
mozzarella, mortadella, stracciatella e granella di pistacchio	
PIZZA BASSANESE	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, asparagi e uovo	
PIZZA TREVIGIANA (SOLO IN STAGIONE)	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso e pancetta	
PIZZA AUTUNNALE (SOLO IN STAGIONE)	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso e zucca	
PIZZA DATTERINA (BIANCA)	€ 9,50
mozzarella, datterino giallo, philadelphia e prosciutto crudo	
PIZZA DELICATA (BIANCA)	€ 9,50
mozzarella, zucchine, gamberetti e philadelphia	
PIZZA CASARECCIA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, zucca, noci	
PIZZA MARINARA	€ 4,50
pomodoro, origano, aglio	
PIZZA MARGHERITA	€ 5,50
pomodoro, mozzarella	
PIZZA CRUDO E BURRATA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata a fine cottura	
PIZZA DIAVOLA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante	
PIZZA CALZONE	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
PIZZA PROSCIUTTO	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
PIZZA SAN DANIELE	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	
PIZZA CAPRICCIOSA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	
PIZZA 4 STAGIONI	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	
PIZZA MELANZANE	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia	

COPERTO € 1,50 - PASTA AL KAMUT/INTEGRALE/5 CEREALI/IMPASTO NAPOLI € 1,00
SUPPLEMENTO € 1,00 - SUPPLEMENTO AFFETTATO € 2,00 - BATTUTA € 2,00

LE NOSTRE PIZZE

PIZZA AGEROLESE (BIANCA)	€ 8,50
mozzarella, friarielli, salsiccia	
PIZZA VEGETARIANA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, pomodori, carciofi	
PIZZA AMERICANA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, patate fritte, porchetta	
PIZZA ELLEN	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, gamberetti, mais, brie	
PIZZA PEPERONI	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, peperoni	
PIZZA AUTUNNALE	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, radicchio, zucca	
PIZZA TREVIGIANA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta	
PIZZA 4 FORMAGGI	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, grana	
PIZZA CON BURRATA E POMODORI SECCHI	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, pomodori secchi e burrata a fine cottura	
PIZZA ZINGARA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, capperi	
PIZZA FRUTTI DI MARE	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, calamari, gamberetti, polipo, cozze, vongole	
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
PIZZA SFIZIOSA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, peperoni, gorgonzola	
PIZZA NAPOLETANA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	
PIZZA MONTANARA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, funghi, dobbiaco, salsiccia	
PIZZA GOLOSA	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pera	
PIZZA BAVARESE	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, patate fritte, würstel	
PIZZA PORCINO	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, porcini	

COPERTO € 1,50 - PASTA AL KAMUT/INTEGRALE/5 CEREALI/IMPASTO NAPOLI € 1,00
SUPPLEMENTO € 1,00 - SUPPLEMENTO AFFETTATO € 2,00 - BATTUTA € 2,00

LE NOSTRE PIZZE

PIZZA SAPORITA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, olive	
PIZZA RICOTTA E SPINACI	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, spinaci	
PIZZA TIROLESE	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, würstel, speck, ricotta affumicata	
PIZZA TONNO E CIPOLLE	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	
PIZZA RUSTICA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	
PIZZA VESUVIO (FATTA CON DOPPIA PASTA)	€ 11,00
pomodoro, mozzarella, ingredienti a fantasia del pizzaiolo	
PIZZA MEDITERRANEA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini, olive	
PIZZA MESSICANA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla, salsiccia	
PIZZA BOSCAIOLA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, funghi misti, brie, sopressa	
PIZZA CARBONARA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, grana	
PIZZA MAGNIFICA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, zucca, funghi, stracchino	
PIZZA SICILIANA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive	
PIZZA TORRE DUE	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana a scaglie	
PIZZA OCCHIO DI BUE	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, uovo	
PIZZA BERGAMASCA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, patate lesse, rosmarino, taleggio	
PIZZA BUFALINA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella di bufala	
PIZZA CAPRESE	€ 8,00
salsa di pomodoro in cottura, mozzarella di bufala e pomodoro a fette a fine cottura	
PIZZA ESTATE	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, insalata, pomodorini e bufala a fine cottura	

COPERTO € 1,50 - PASTA AL KAMUT/INTEGRALE/5 CEREALI/IMPASTO NAPOLI € 1,00
SUPPLEMENTO € 1,00 - SUPPLEMENTO AFFETTATO € 2,00 - BATTUTA € 2,00

LE NOSTRE PIZZE

PIZZA ROMANA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, acciughe	
CALZONE ALLE VERDURE	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, carciofi	
PIZZA PANNA E SPECK	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, panna, speck	
PIZZA LONGARONE	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, patate lesse, cipolla, würstel	
PIZZA CETARA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, salamino, acciughe, gorgonzola	
PIZZA GORGONZOLA E NOCI	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci	
PIZZA PARMIGIANA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, melanzane, grana	
PIZZA PRIMAVERA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, pomodori a fette	
PIZZA CONTADINA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, zucca, salsiccia, grana	
PIZZA AMALFI	€ 14,00
pomodoro, mozzarella, insalata di mare, scampo, capasanta, cozze e vongole	

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA PROSCIUTTO E FUNGHI € 5,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

BRUSCHETTA ALLE VERDURE € 5,00
pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine

BRUSCHETTA CLASSICA € 5,00
pomodoro, olio, origano, pomodorini

BRUSCHETTA PICCANTE € 5,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante, acciughe

BRUSCHETTA TONNO E CIPOLLE € 5,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

BRUSCHETTA PEPERONI E OLIVE € 5,00
pomodoro, mozzarella, peperoni, olive

BRUSCHETTA FANTASIA € 5,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, peperoni, carciofi

BRUSCHETTA MARGHERITA € 5,00
pomodoro, mozzarella

BRUSCHETTA ZINGARA € 5,50
pomodoro, mozzarella, capperi, peperoni, salamino

BRUSCHETTA CASARECCIA € 5,50
pomodoro, mozzarella, zucca, gorgonzola

LE BIRRE

KONIG LUDWIG HELL



0,20 lt. € 2,20

0,40 lt. € 4,00

KONIG LUDWIG DUNKEL



0,20 lt. € 2,50

0,40 lt. € 4,50

KONIG LUDWIG WEISSE



0,30 lt. € 3,00

0,50 lt. € 4,80

CARAFFA DI BIRRA

1,50 lt. € 14,00

CARAFFA DI WEISSE

1,50 lt. € 15,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

PAULANER 33 CL.

€ 2,50

ERDINGER URWEISSE 50 CL.

€ 4,50

ICHNUSA 50 CL.

€ 4,50

BIRRA SENZA GLUTINE 33 CL.

€ 3,00

BIRRA ANALCOLICA 33 CL.

€ 2,50

COCA COLA



30 cl. € 2,50

50 cl. € 3,80

ACQUA 3/4 GASATA E NATURALE

€ 2,00

SUCCHI DI FRUTTA PAGO



€ 2,00

BIBITE IN LATTINA

€ 2,20

coca cola, fanta, sprite, coca light, lemonsoda, the limone/pesca

VINO ALLA SPINA

Azienda Agricola Sutto

25 cl. € 3,00

Campodipietra (TV)

50 cl. € 5,00

Bianco 12% vol.

1 lt. € 8,00

Azienda Agricola Serena

25 cl. € 3,00

Conegliano (TV)

50 cl. € 5,00

Cabernet 12% vol.

1 lt. € 8,00



Azienda Agricola Le Rive

25 cl. € 3,00

Negrisia di Ponte di Piave (TV)

50 cl. € 5,00

Prosecco 10,5% vol.

1 lt. € 9,00



Vini Rossi



Merlot Venezia Igt SUTTO

Da uve Merlot

profumo lievemente erbaceo, pieno e armonioso con note di lampone.

GASTRONOMIA: carni di animali da cortile e di maiale, umidi di carni e di pesce, formaggi semistagionati.

€ 15,00



Cabernet Franc Isonzo Doc LUISA

Da uve Cabernet Franc.

colore rosso rubino intenso. Bouquet tipicamente erbaceo, acidulo e di corpo, va progressivamente evolvendosi nel tempo, assumendo suggestive sfumature aromatiche.

GASTRONOMIA: grande vino da selvaggina, carni rosse, ma anche da formaggio ben stagionato.

€ 16,00



Chianti Classico Docg TENUTA DI LILLIANO

Da uve Sangiovese, Colorino e Cannaiolo

colore rosso rubino tendente al granato, profumo di frutti rossi e spezie, gusto pieno e armonico molto elegante.

GASTRONOMIA: primi piatti, carni rosse o bianche, arrosto o alla griglia.

€ 19,00



COLLIO ROSSO RISERVA RONCO DEI TASSI

Da uve Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%.

colore rubino intenso, aromi composti di frutti rossi e caldi con spezie.

GASTRONOMIA: carni nobili e selvaggina in preparazioni importanti

€ 25,00



Barbera d'Asti Ca' Furnot ENRICO VAUDANO & FIGLI

Da uve barbera

Vira al rosso granato con l'invecchiamento. Asciutto, fermo, di ottimo corpo con vena acida equilibrata.

GASTRONOMIA: è un vino piemontese che accompagna spesso piatti di carne come: vitello, maiale, carne di selvaggina, pollo.

€ 18,00

Vini Bianchi



Sauvignon Collio Doc KOMJANC

Da uve Sauvignon.

colore giallo paglierino con riflessi lievemente verdognoli. profumo intenso e fruttato, ricorda la foglia di pomodoro e la frutta esotica. sapore asciutto, ricco di aromi e notevole struttura

GASTRONOMIA: frutti di mare crudi, crostacei al vapore.

€ 15,00



Prosecco extra dry Doc COL DEL SOLE

Da uve Glera

colore giallo paglierino scarico . profumo floreale che ricorda i fiori di glicine ed acacia . fruttato con sentori di mela golden. sapore vivace , fresco , sapido piacevole dal corpo snello .

€ 11,00



Ribolla Gialla Collio Doc KOMJANC

Da uve Ribolla Gialla

colore giallo paglierino con riflessi verdi chiari ed un profumo fresco, che ricorda la menta selvatica ed i fiori di campo. Il sapore è piacevolmente vivace.

GASTRONOMIA: viene servito come aperitivo e predilige i frutti di mare ed i piatti delicati di pesce.

€ 13,00



Pradolè Terre Alfieri Arneis VAUDANO GAGGIEC

Da uve Arneis

colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo Profumi floreali e agrumati con sottili note di pompelmo e frutto della passione in giovinezza. Gusto Fresco e morbido con un piacevole retrogusto amarognolo.

GASTRONOMIA: antipasti e piatti di pesce.

€ 15,00

FINE PASTO

GRAPPE ALLE ERBE	€ 3,50
NARDINI	€ 2,50
PRIME UVE	€ 3,50
LIMONCINO	€ 2,00
MIRTILLO	€ 2,00
LIQUIRIZIA	€ 2,00

AMARI	€ 2,50
WHISKY	€ 4,50
SGROPPINO ALCOLICO E ANALCOLICO	€ 3,00

DESSERT

TIRAMISÙ	€ 4,00
RICOTTA E PERE	€ 4,00
PROFITTEROL NERO	€ 4,00
TORTA POLENTA	€ 4,00
TARTUFO BIANCO O NERO	€ 4,00
MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 4,00