ETOMA

APERITIVI | PIZZA | COCKTAILBAR

P'accummincià

OCTO 3 4 5 13 — 16.00 €
Polpo alla plancha, melone in osmosi, colata di yogurt, riduzione di Mirto, alga nori

TARTAYA 2 3 5 — 16.00 €
Tonno in tartare, cremoso acido, pistacchio, papaya al lime, gel di maracuja

SAPORE SARDO 3 5 13 — 15.00 €
Tartare di manzo, caprino al limone, liquirizia, finocchio, bottarga, riduzione di Mirto, citronette agli agrumi

TRIS DI BAU 2 3 5 9 13 — 12.00 €
Mare: salmone gravlax, yogurt greco al lime, cipolla pickled;
Terra: porchetta homemade, mela in osmosi, crema alla birra, cacao;
Veg: hummus di ceci, pesca al vino, cipolla curacao

PATATINE CHIPS HOMEMADE 1 — 5.00 €
A scelta: formaggio fuso +2.50 €

PATATINE STICK 1 — 4.50 €
A scelta: formaggio fuso +2.50 €

P'spartrè

DEGUSTAZIONE ETOMA
Selezione di antipasti a cura del cuoco 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
20.00 €

TAGLIERE 2 3 13
Selezione di salumi, formaggi, olive, confetture e miele nostrani
18.00 €

E' echiù

TERRA	a partire da 3.00 €
MARE	a partire da 4.00 €
FORMAGGI	a partire da 2.50 €
VERDURE	a partire da 2.50 €
CORNICIONI	a partire da 3.00 €
BUFALA, BURRATA, STRACCIATELLA	4.00 €

Sii à diet?!!

CAPRESE 3 — 9.00 €
Pomodoro insalataro aromatizzato in osmosi, crema di bufala, terra al basilico, olio, sale, origano, basilico

GAMBOCADO 4 8 — 14.00 €
Gamberi marinati al lime in CBT, quinoa agli agrumi, mela verde in osmosi, crema avocado, finocchio

LOLLIPOP 3 9 14 — 13.00 €
Alette di pollo a bassa temperatura, scaglie di grana, insalata romana, pesche in osmosi, crema yogurt, crostini di pane al timo

VEG 9 12 — 12.00 €
Hummus di ceci, ceci croccanti alla paprika, cavolo cappuccio in agro, carote sedano e zucchine in osmosi, peperone in aroma, carasau croccante, finocchio croccante

la TORRENTE
il buon pomodoro italiano

2026

ALLERGENI ALIMENTARI

1 ARACHIDI E DERIVANTI · 2 FRUTTA A GUSCIO · 3 LATTE E DERIVANTI · 4 MOLLUSCHI · 5 PESCE · 6 SESAMO · 7 SOIA · 8 CROSTACEI · 9 GLUTINE · 10 LUPINI · 11 SENAPE · 12 SEDANO · 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI · 14 UOVA E DERIVATI

Null'è tuccà

CAPRATELLO 3 7 9 11 13 — 21.00 €
Base fior di latte, papaya, crema formaggio di capra, culatello, miele al corbezzolo, olio evo, basilico
ETÒMA consiglia in abbinamento: Erema, cannonau DOC, cantine Siddura 23 € · Moretti rossa 5 € · cornicione formaggio fuso 3,50 €

CONTROTORRENTE 2 3 5 7 9 11 13 — 20.00 €
Base padellino classico, crema colata erborinata, salmone gravlax, arancio scottato, chips di alga nori, olio evo, foglioline di menta
ETÒMA consiglia in abbinamento: Ipa 7 € · Smocked Flames 12 €

MERAVIGLIA 3.0 3 5 7 9 11 — 20.00 €
Base doppia cottura, stracciatella, ananas scottata, tonno confit, cipolla pickled, olio evo, basilico
ETÒMA consiglia in abbinamento: Blanche 7 €

O' FINOCHIELL 3 4 5 7 8 9 11 — 17.00 €
Base crema fior di latte, tartare di gambero, finocchio marinato con liquirizia e lime, olio al limone, olio evo, basilico
ETÒMA consiglia in abbinamento: cornicione cornicione ricotta&pepe 3,50 € · Onyx 14 €

ORTOLANA SCOMPOSTA 2 3 7 9 11 — 16.50 €
Base fior di latte, babaganush di melanzana, vellutata di zucchine, crema di peperoni, ketchup carote, carote e zucchine croccanti, pomodoro confit, olive taggiasche, olio evo, basilico
ETÒMA consiglia in abbinamento: pomodoro Torrente 1 € · Ipa 7 € · cornicione ricotta&pepe 3,50 € · Estru, carignano DOC, cantine Siddura 23€

POLPATARA 3 4 5 7 8 9 11 — 21.00 €
Base crema di zucchine, fior di latte, zucchine marinate, crema di ricotta di Bufala pepe e limone, polpo scottato, cipolle curacao, cialda nero di seppia, mayo al polpo, olio evo
ETÒMA consiglia in abbinamento: cornicione ricotta&pepe, limone 3,50 € · Ember tonic 15 €

PORCHERYA 3 7 9 11 13 14 — 18.00 €
Baciata romana imbottita con porchetta di ns produzione, bufala affumicata, mayo lime, mayo cacao, insalata marinata, olio evo, basilico
ETÒMA consiglia in abbinamento: Grape Bliss 14 €

UMAMI 2 3 7 8 9 11 — 18.00 €
Base pomodoro giallo Torrente, fior di latte, gambero marinato, cipolla speziata croccante, mayo di soya, zest lime, olio evo, basilico
ETÒMA consiglia in abbinamento: Spèra, vermentino di Gallura DOCG, cantine Siddura 23 €

Vecchierell'

MAIALATA 3 7 9 11 13 — 16.00€
Base bianca, fior di latte, cipolla caramellata, lardo, stracciatella, olio evo, basilico
ETÒMA consiglia in abbinamento: pomodoro Torrente 1 €

PISTACCHIELLA 2 3 7 9 11 13 — 17.00€
Base bianca, fior di latte, mortadella al pistacchio, burrata intera, granella di pistacchio, olio evo, basilico

PUGLIESE 3 7 9 10 11 13 — 17.00€
Base pom. Torrente, fior di latte, olive taggiasche, pomodorini, p. crudo, burrata stracciata, olio evo, basilico
ETÒMA consiglia in abbinamento: cornicione pecorino fuso/cornicione ricotta&pepe 3,50€

PURUCCHIUS 2 3 5 7 9 11 — 18.00€
Base pom. Torrente, fior di latte, pesto alla genovese di ns produzione, pomodorino confit, carpaccio di tonno fresco, pinoli tostati, olio evo, basilico

Il bilanciamento dei sapori, delle dosi e delle consistenze, danno vita all'esperienza gastronomica che il nostro mastro pizzaiolo desidera offrirvi tramite ogni singola pizza.

E pizz'

Opzione ruota di carro — 2.00 €

BUFALA 3 7 9 11 14 — 11.00 €
Base pomodoro Torrente, parmigiano, bufala, olio evo, basilico

CALZONE FRITTO 1 2 3 6 7 9 10 11 14 — 13.50 €
Base pomodoro Torrente, bufala affumicata, fior di latte, lardo, pepe, ricotta, salame, olio evo

DIAVOLA 3 7 9 11 13 14 — 15.00 €
Base pomodoro Torrente, fior di latte, spianata calabrese, parmigiano, olio piccante, crema peperoni, olive taggiasche, olio evo, basilico

LA MARGHERITA DEL CAMPIONE 3 7 9 11 14 — 10.00 €
Base pomodoro Torrente, fior di latte, parmigiano, olio evo, basilico

MARINARA 7 9 11 — 7.00 €
Base pomodoro Torrente, aglio, origano, olio evo, basilico

MONTANARA 1 3 7 9 11 14 — 12.00 €
Base fritta ripassata al forno, pomodoro Torrente, fior di latte, parmigiano, olio evo, basilico

NAPOLI 3 5 7 9 11 14 — 11.00 €
Base pomodoro Torrente, fior di latte, parmigiano, acciughe del Cantabrico, capperi, fiore di cappero, olio evo, basilico

PROVALA 2 3 7 9 11 — 12.00 €
Base pomodoro Torrente, bufala affumicata, parmigiano, pepe, olio evo, basilico

SALSIRELLI 1 2 7 9 11 13 14 — 16.50 €
Base crema friarielli, bufala affumicata, salsiccia, friarielli, tarallo napoletano sbriciolato, olio evo, basilico
A scelta: sugo pomodoro Torrente — +1.00 €

SARDA 3 4 7 9 11 13 14 — 15.50 €
Base pomodoro Torrente, fior di latte, salsiccia sarda di Murru, spolverata di pecorino stagionato, olio evo, basilico
A scelta: cornicione pecorino fuso / ricotta&pepe — +3.00 €

Finimm'

CHEESECAKE (NO LATTOSIO) 1 2 9 14 — 7.00 €
Biscotto digestive, crema philadelphia, mascapone
A scelta: frutti di bosco / lotus / nutella

FRUBRIK 3 14 — 7.00 €
cubotto di frutta di stagione in gelatina accompagnato da un cremoso alla vaniglia

SEMIFREDDO ALLA PARDULA 1 2 3 9 14 — 8.00 €
Ricotta allo zafferano, miele agli agrumi, crumble profumato

TIMELESS 3 9 14 — 7.00 €
Sorbetto al limone di ns produzione, meringa al basilico

TIRAMISÚ 3 9 14 — 7.00 €
Savoiardo sardo di Fonni, caffè, crema mascarpone, cacao

WONKA 3 9 14 — 7.00 €
Cremoso al cioccolato, gel maracuja, crumble piccante al cacao

SERVIZIO TORTA — 1.50€ a persona

la TORRENTE
il buon pomodoro italiano