



# La Torre

r i s t o r a n t e

*One Fire*

## La Storia

La Piazzetta del borgo dell'Annunziata è un incanto sospeso tra cielo, mare e terra. Il Convento, la Chiesa, il Belvedere e una piccola Torre di avvistamento, rendono questo luogo un luogo unico.

Dal Belvedere la vista spazia dall'incantevole golfo di Napoli all'isola di Capri con i suoi caratteristici Faraglioni, nelle viuzze adiacenti invece si aprono scorci di rara bellezza.

In questo angolo di paradiso, Antonino Mazzola da oltre vent'anni, gestisce il ristorante "La Torre One Fire". Capri, la Punta della Campanella, gli isolotti de Li Galli, sono stati luoghi amati da famosi personaggi del calibro del ballerino russo Rudolf Nureyev e dal nostro compianto Eduardo De Filippo. I limoneti lussureggianti, dove si produce il succosissimo limone denominato "femminiello", l'ulivo ultrasecolare all'ingresso della villa di Gioacchino Murat, pochi giorni prima di essere eletto Re di Napoli, da dove diresse la sua flotta contro quella della marina inglese per riconquistare l'isola azzurra.

Natura, storia, paesaggio e naturalmente cibo, piacere della tavola, ricercatezza del gusto, trionfo dei sapori mediterranei più genuini: tutto freschissimo secondo la magica formula "One Fire" cioè un fuoco di squisitezza e di calore umano. In cucina Maria, moglie di Tonino, governa con straordinaria maestria e da prova di creatività sublime.

Cucina del territorio con il pescato giornaliero che arriva dai pescatori massesi, i prodotti della terra che variano a seconda della stagione e i Presidi Slow Food, sono anche coltivati nell'orto di nonno Liberato che produce anche l'olio. In sala le due figlie, Amelia e Alessia che con la loro simpatia e passione completano un team che ha ormai un posto stabile nella elite della ristorazione.

Con grande orgoglio per tutto il mese di ottobre hanno rappresentato la regione Campania al padiglione di Eataly all'Expo di Milano. Rappresentanza stabile anche nella Guida Osterie d'Italia, Michelin con Bib Gourmand e Ambasciatori di Eataly nel mondo.



osterie  
d'Italia



## History

*The Piazzetta of the village of the Annunciation is an enchantment suspended between sky, sea and land. The Convent, the Church, the Belvedere and a small watchtower make this place a unique place. From the Belvedere the view extends from the enchanting Gulf of Naples to the island of Capri with its characteristic Faraglioni, in the narrow streets next to it there are glimpses of rare beauty. In this corner of paradise, Antonino Mazzola has been managing the La Torre One Fire restaurant for over twenty years.*

*Capri, the Punta della Campanella, the islets of Li Galli, have been loved by famous figures such as the Russian dancer Rudolf Nureyev and our late Eduardo De Filippo.*

*The lush lemon groves, where the very juicy lemon called "femminiello" is produced, the ultralight olive tree at the entrance of the villa of Gioacchino Murat, a few days before being elected King of Naples, from where he directed his fleet against that of the English navy for reconquer the blue island. Nature, history, landscape and of course food, pleasure of the table, refinement of taste, triumph of the most genuine Mediterranean flavors: everything is fresh according to the magic formula "One Fire" that is a fire of exquisiteness and human warmth.*

*In the kitchen, Maria, wife of Tonino, governs with extraordinary mastery and proof of sublime creativity. Cuisine of the area with the daily catch that comes from the massese fishermen, the products of the land that vary according to the season and the Slow Food Presidia, are also cultivated in the garden of grandfather Liberato who also produces oil.*

*In the room the two daughters, Ameia and Alessia who with their sympathy and passion complete a team that now has a stable place in the restaurant elite. With great pride throughout the month of October they represented the Campania region at the Eataly pavilion at the Milan Expo.*

*Stable representation also in the Osterie d'Italia Guide, Michelin with Bib Gourmand and Ambassadors of Eataly in the world.*

**Si comunica che alcuni prodotti e il pesce vengono trattati con l'abbattimento a -20° C. al cuore del prodotto, per almeno 24 ore.**

*Circolare ministeriale n. 10 del 11/031992 e successive ai sensi del Reg. C. n. 852/04.*

*Se vuoi conoscere gli ingredienti allergeni contenuti dei piatti condulta l'informativa.*



User: LATORREONEFIRE

Password: Latorreonefire

Coperto / Cover € 3,00



## Alleanza Slow Food dei Cuochi

**L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste" salvaguardando le biodiversità agroalimentari a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.**

[www.fondazione Slow Food.it/alleanza](http://www.fondazione Slow Food.it/alleanza)



**I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.**

[www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi)

### I Produttori dei Presidi Slow Food:

*Antichi Pomodori di Napoli Terra Amore e Fantasia Abagnale/Sodano*

*Cacioricotta del Cilento Amaltea*

*Capocollo di Martina Franca Tommaso Romanelli*

*Capperi di Salina Salvatore D'Amico*

*Colatura tradizionali di alici di Cetara LASA*

*Conciato Romano Le Campestre*

*Cicerchia Serra dei Conti La Bona Usanza*

*Fagiolo Dente Morto di Acerra di Bruno Sodano*

*Lupino Gigante di Vairano Mario Parente*

*Oliva Salella Ammaccata del Cilento Di Iorio*

*Papacella Napoletana Bruno Sodano*

*Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Casa Barone*

*Sale Marino di Trapani Oro di Sicilia di Alberto Calcasi*



**L'Arca del Gusto è un catalogo di produttori che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.**

[www.fondazione Slow Food.it/arca](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)

### I Produttori dell'Arca del Gusto:

*Fiordilatte di Agerola - Gargiulo*

*Gamberetto di Nassa - Antonino Morvillo*


*Limone di Sorrento - AZ. Bruno o professore 1912*

*Noce della Penisola Sorrentina - Az. Giulio Dubbioso*

**Le Condotte sono l'ossatura di Slow Food nel mondo. Guidate da un responsabile, sono animate da soci volontari e agiscono sul territorio secondo la filosofia e le idee del movimento. *Buono, Pulito e Giusto* è lo slogan. Chiunque può entrare a farne parte.**

## Le nostre Proposte

### Tradizione

Gateau di Patate alla napoletana su fonduta di provolone del Monaco e noci di Sorrento 

*Neapolitan potato gateau on provolone del Monaco fondue and Sorrento walnuts.*

Spaghetti di Gragnano cà pummarola ngopp  
*Spaghetti with cherry tomatoes sauce and basil*

Polpette al sugo  
*Meatballs with sauce tomatoes*

Caprese agli Agrumi Sorrentini  
*Caprese with Sorrentine citrus fruits*


€ 28,00




### Menu Maria

Insalata di Calamari con Sedano e Noci di Sorrento 

*Squid salad with celery and Sorrento walnuts*

Spaghetti di Gragnano "Afeltra" alla Luciana con polpetto affogato e pomodorini del Piennolo del Vesuvio 

*Octopus spaghetti with tomato sauce*

Filetto di Orata gratinato agli Agrumi Massesi 

*Fillet of sea bream, gratiné with citrus*

Dolce di Maria

*Maria Dessert*

€ 35,00



### Zuppa del Giorno

*Soup of the Day*


€ 12,00



Piatti per Vegetariani, Celiaci.  
*Dishes for Vegetarians, Celiacs.*

## I nostri Antipasti

### Antipasto "One Fire"


Sei gustosi assaggi preparati in base alla disponibilità della materia prima del nostro mare, della nostra terra e i presidi Slow Food , alla stagionalità e alla fantasia della Chef Maria Aprea.

*Six delicious tastes of appetizers according to daily availability and seasonal fresh products.*

€ 15,00




### La Tradizione

Capocollo di Martina Franca  Prosciutto di Parma di Ruliano 24 mesi, Salame, Treccia di Massa Lubrense e Provolone del Monaco.  
*Capocollo from Martina Franca, Parma ham from Ruliano 24 month, salami, mozzarella cheese from Massa Lubrense and Provolone.*

€ 13,00



### Parmigiana di Melanzane

Melanzane con Antichi Pomodori di Napoli "Miracolo di San Gennaro"  Mozzarella di Massa Lubrense, Basilico e Parmigiano.  
*Parmigiana aubergines with Neapolitan Tomatoes "Miracolo San Gennaro" Mozzarella cheese from Massa Lubrense, Basil and Parmigiano*

€ 10,00



### Gateau di Patate

Gateau di Patate alla napoletana su fonduta di provolone del Monaco  e noci di Sorrento 

*Neapolitan potato gateau on provolone del Monaco fondue and Sorrento walnuts.*

€ 12,00





### Insalata fresca di Calamari

Insalata di Calamari con Sedano e Noci della Penisola Sorrentina   
*Calamari salad with celery and Sorrento walnuts.*

€ 13,00



### Zuppa di Cozze

Cozze con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio  Capperi di Salina  e Olive nostrane  
*Mussels soup with Cherry Tomatoes, Capperi and Olives.*

€ 10,00

## *I nostri Primi Piatti*

*First course*



### **Spaghetti Italia**


Spaghetti con pomodorini datterini, burrata e basilico


*Spaghetti with cherry tomatoes burrata and basil.*

**€ 12,00**



### **Spaghetti One Fire**

Spaghetti con Alici salate di Cetara 


capperi di Salina  e pomodorini datterini.

*Spaghetti with salted of Cetara, capers of Salina and cherry tomatoes.*

**€ 13,00**



### **Ravioli alla Caprese**

Ravioli ripieni di Caciotta, Maggiorana, Fiordilatte di Agerola  su pomodorini del Vesuvio D.O.P. e Basilico.

*Ravioli with sauce Tomato stuffed with Caciotta,*

*Mozzarella Chees and Basil.*

**€ 12,00**



### **Pasta di Maria ai Frutti di Mare**

*Maria Seafood Pasta.*

**€ 14,00**



### **Gnocchi alla Sorrentina**

Gnocchi con Antichi Pomodori di Napoli "Miracolo di San Gennaro"  Mozzarella di Massa Lubrense, Basilico e Parmigiano.

*Gnocchi with Neapolitan Tomatoes "Miracolo di San Gennaro"*

*Mozzarella cheese from Massa Lubrense, Basil and Parmigiano.*

**€ 11,00**



### **Cannelloni alla Massese**

Cannelloni con Manzo macinato, Ricotta vaccina, Fiordilatte di Agerola  Parmigiano, Antichi Pomodori di Napoli "Miracolo San Gennaro". 

*Cannelloni with sauce tomato, stuffed with minced beef, ricotta, mozzarella cheese and parmisan.*

**€ 13,00**

## *I Pesci*

*Fish dishes*

**In base alla disponibilità del pescato locale**

*According to daily availability*

### **Alici fritte al profumo di Limoni di Sorrento**

*Fried Anchovies*

**€ 10,00**




### **Frittura di Pesce del Golfo**

*Local Fried fish*

**€ 15,00**



### **\*Polipetto affogato**

Polpetto con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio   
*Octopus with tomatoes sauce and fresella from Castellammare*

**€ 15,00**



### **\*Calamaro alla Brace**

Calamaro su Crema di patate al profumo di Limone di Sorrento 

*Grilled Squid with Potatoes and Citrus Cream*

**€ 15,00**



### **Souté di Frutti di Mare**

*Seafood soup*

**€ 14,00**



### **Pescato del Giorno**

Pescato del Giorno gratinato su verdure croccanti di stagione

*Fish of the day au gratin on crisp season vegetables*

**€ 18,00**

*\*Surgelato in mancanza di prodotto fresco / Frozen if fresh is not available*

## Le Carni

Meat dishes

### Scaloppina di Vitello al Limone di Sorrento

Veal Escalope with Lemon

€ 13,00



### Scaloppina alla Sorrentina

Scaloppina con Antichi Pomodori di Napoli

“Miracolo San Gennaro”,  Mozzarella di Massa Lubrense

Sorrento Escalope with sauce tomatoes  
and Mozzarella cheese from Massa Lubrense

€ 13,00



### Filetto di Manzo alla Brace

Grilled Beef

€ 18,00



### Filetto di Manzo al Pepe Verde

Beef with green pepper

€ 19,00



### Polpette di Manzo

Polpette di Manzo al sugo con Antichi

Pomodori di Napoli “Miracolo San Gennaro” 

Meatballs with sauce tomatoes

€ 13,00

## I Formaggi

Cheese

Tagliere Misto di Formaggi  e Confettura

Mixed Cheese and Marmalade

€ 13,00

## I Contorni

Side dishes

Friarielli saltati, *Broccoli*

€ 5,00



Patate al Forno, *Roasted potatoes*

€ 5,00



Insalatina mista dell'Orto, *Mixed salad*

€ 5,00



Rucola e Pomodorini, *Arugola and cherry tomatoes*

€ 5,00



Verdure alla Brace, *Grilled Vegetables*

€ 6,00

## I Dolci

The Sweets

### Tiramisù di Maria *Maria's Tiramisù*

€ 6,00



### Caprese agli Agrumi sorrentini *Citrus Caprese*

€ 6,00



### Panna Cotta *Panna Cotta*

€ 6,00



### Creme Caramel *Creme Caramel*

€ 6,00

## La Frutta

Fruit

*Frutta Fresca di Stagione Seasonal fresh Fruits*

€ 5,00

# *I Caffè e gli Amari*

*Coffee and Bitter*

*Acqua Naturale lt. 0,75 Still Water*

€ 3,00

*Acqua Minerale lt. 0,75 Sparkling Water*

€ 3,00

*Acqua San Pellegrino San Pellegrino Water*

€ 3,50

*Birra Italiana Grande lt. 0,66 Big Italian Beer*

€ 5,00

*Birra Italiana Piccola lt. 0,33 Small Italian Beer*

€ 3,50

*Vino della Casa lt. 0,75 Local wine*

€ 10,00

*Vino della Casa lt. 0,50 Local wine*

€ 6,00

*Coca Cola lt. 1 Coke*

€ 5,00

*Coca Cola, Coca Cola 0 cl. 33 Coke, Zero*

€ 3,50

*Aranciata con Arance del Gargano I.G.P. cl. 33 Fresh Orange Juice*

€ 3,50

*Espresso Espresso*

€ 3,00

*Caffè Americano American coffee*

€ 3,50

*Liquori vari Spirit*

€ 5,00

*Grappa Grappa*

€ 7,00

## **I prodotti somministrati da questa azienda potrebbero contenere le seguenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ;
  - b) maltodestrine a base di grano;
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato ;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**COMUNICAZIONE OBBLIGATORIA AI SENSI DEL REG. CE 1169/2011 ALLEGATO II**



**Via Piazzetta Annunziata, 7 • 80061 Massa Lubrense (Na)**

**[info@latorreonefire.it](mailto:info@latorreonefire.it) • [www.latorreonefire.it](http://www.latorreonefire.it)**

**Tel.: +39 081 808 95 66**

