

ANTIPASTO

Sauté di Cozze alla Marinara

Miesmuscheln Marinara Art

Moules marinière 25

Tagliere di salumi tipici Ticinesi, giardiniera di verdure e marmellata di cipolle rosse

Tessinerteller, verschiedene Aufschnitte

Ticino plates, various cold cuts 24

Tartare di tonno all'hawaiana, passion fruit e gel al Wasabi

Roter Thunfisch Tartar Hawaiinischer Art, Passionsfrucht und Wasabi

Red-Tuna Hawaiian-style Tartare, Passion fruit and Wasabi. 28

Tataki di Tonno con maionese all'aglio nero, Julienne di sedano e Liquirizia

Thunfisch Tataki Schwarzes Knoblauch mayonnaise, Julienne aus Sellerie und Süßholz

Tunfish Tataki, Black Garlic Mayonnaise, celery Julienne and Licurice 29

PRIMI

Risotto all'aglio nero con bufala fresca, pomodorini confit, olio all'aneto e nocciole

Schwarzes Knoblauch Risotto mit frischem Büffel, konfit-Kirschtomaten, Dillöl und Haselnüssen

Black garlic risotto with buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, dill oil and hazelnuts. 30

Gnocchetto sardo con bisque di crostacei agli agrumi, burrata e crudo di gambero rosso

Gnocchetto mit Zitruskrebisbisque, Burrata und rote Garnelen tartare

Gnocchetto with citrus crustacean bisque, burrata and red shrimp tartare 34

Spaghetto quadrato fatto in casa con aglio olio e peperoncino, burro acido, sashimi di tonno e aglio bruciato

Spaghetti mit Knoblauchöl und Chilipfeffer mit Zitrus-Sauerbutter und Thun Sashimi

Spaghetti, garlic, oil and chilli pepper with citrus sour butter and tuna sashimi 30

SECONDI DI CARNE

Burger Torre C.B.T: 200 g di manzo, insalata, pomodoro, raclette, bacon, cipolla e salsa Torre
C.B.T. Torre Burger: 200 g Rindfleisch, Salat, Tomaten, Raclette, Speck, Zwiebeln und Torre sauce
C.B.T. Torre Burger: 200 g of beef, salad, tomato, raclette, bacon, onion and Torre sauce 26

Stinco di agnello al cacao con patata mantecata allo zafferano, Verdure saltate al burro
Lammschaft mit Safran-Cremekartoffel, sautiertes Buttergemüse
Lamb shank with saffron-creamed potato, vegetables sautéed in butter 37

Costoletta di Vitello al giusto rosa, il suo Jus al Castello di Morcote, gratin di patate e verdure
Kalbskotelett mit Jus Castello di Morcote, Kartoffeln-Gratin und Gemüse
Veal chop with Morcote Castle wine jus, potatoes-gratin and seasonal vegetables 49

SECONDI DI PESCE

Filetti di pesce persico con crema di carota gialla, cime di rapa e chiffonade di porro
Barschfilets mit gelber Karottencreme, Rübenspitzen und Lauch-chiffonade
Perch fillets with yellow carrot cream, turnip tops and leek chiffonade 36

La classica Bouillabaisse

Fisch Suppe Bouillabaisse
Fish soup Bouillabaisse 39

Il pescato del Giorno (rombo, branzino, orata) alla mediterranea con verdure di stagione MIN 2 Pers.

Tagerfang aus dem Meer
Seafood catch of the day 51

VEGETARIANO

Lasagne vegetariane fatte in casa con verdure di stagione e semi misti

Hausgemachte vegetarische Lasagne mit saisonalem Gemüse

Homemade vegetarian lasagna with seasonal vegetables 25

Gnocchi di Patate gratinati ai Funghi Porcini, riduzione di Mirtilli, Zenzero e Castagne

Gratinierte Kartoffelknödel mit Steinpilzen, Reduktion von Blaubeeren, Ingwer und Kastanien

Homemade dumplings with Porcini mushrooms, Blueberries reduction, Ginger and Chestnuts. 26

Hummus di cannellini e fagioli kidney, falafel alla barbabietola e marmellata di cipolle

Cannellini und Kidneybohnen Hummus, Rüben-Rüben-Falafel und Zwiebelmarmelade

Cannellini and kidney beans Hummus, Beetroot falafel and onion jam 22

Burger vegetariano, panatella a base di soia, insalata, pomodoro, cipolla crunch, verdure alla griglia e salsa vegana

Vegetarischer Burger, Soja-Panarella, Salat, Tomate, knusprige Zwiebel, gegrilltes Gemüse und vegane Sauce

Vegetarian burger, soya panarella, salad, tomato, crunchy onion, grilled vegetables and vegan sauce 25

Fritto misto Vegano: Verdure in pastella, Chips di Patate, Tofu, Falafel alla Barbabietola e Salsa Vegana

Vegetarischer Gemischt gebraten: Teiggemüse, Kartoffelchips, Tofu, Rüben-Falafel und vegane Sauce

Vegetarian mixed fried: vegetables in batter, potato chips, Tofu, Beetroot Falafel and vegan sauce 28