

ANTIPASTO

Sauté di Cozze e Vongole alla Marinara

Miesmuscheln Marinara Art
Mussels Marinara Art 25

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

Tessinerteller, verschiedene Aufschnitte
Ticino plate, various cold cuts 24

Triglia scottata con gelée di datterino giallo, salsa al mojito, piselli, limone e polvere di menta

Meeräsche mit gelbem Datterinogelée, Mojito-Sauce, Erbsen, Zitronen- und Minzpulver
Mullet with yellow datterino gelée, mojito sauce, peas, lemon and mint powder 28

Battuta di Manzo con Mayonnaise al Passion fruit, ketchup al Whiskey, pesto di basilico, pan brioche e nocciole

Rindstartare mit Passionsfrucht-Mayonnaise, Whiskey-Ketchup, Basilikumpesto, Pan Brioche und Haselnüssen
Beef steak with Passion fruit Mayonnaise, Whiskey ketchup, basil pesto, pan brioche and hazelnuts 39

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 fresh buffalo, confit cherry tomatoes, dill oil and hazelnuts. 29

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

Gnocchetto mit Zitruskrebisbisque, Burrata und rohe Garnelen
Gnocchetto with citrus crustacean bisque, burrata and raw red shrimp 34

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

Spaghetti mit Knoblauchöl und Chilipeffer mit Zitrus-Sauerbutter und Thun Sashimi
Spaghetti, garlic, oil and chilli pepper with citrus acid 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 Sauce
C.B.T. Torre Burger: 200 g of beef, salad, tomato, raclette, bacon, onion and sauce 26

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

Costoletta di Vitello al giusto rosa, il suo Jus al castello di Morcote, gratin di patate e verduirne

Kälbskotelett mit Jus Castello di Morcote, Kartoffeln-Gratin und Gemüse 49
Veal chop with its Jus at Morcote Castle wine, potatoes-gratin and seasonal vegetables

Cuore di filetto di Manzo, salsa al pepe Valle Maggia, sweet potatoes e indivia riccia scottata
Rinderfilet, sauce mit Valle Maggia Pfeffer, Süßkartoffeln und verbrühtem Endivien
Heart of beef fillet, pepper sauce from Valle Maggia, sweet potatoes and scalded endive 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 filets with yellow carrot cream, turnip tops and leek chiffonade 36

Trancio di Sander con crema di pomodorino giallo, caponata di verdure e uva sultanina
Sander mit gelber Kirschtomatencreme, Gemüse-Caponata und Rosinen
Slice of Sander with yellow cherry tomato cream, vegetable caponata and raisins 38

Fritto misto di mare con verdure in pastella e salsa Tartare
Gebatener Fisch gemischt mit Gemüse in Teig und Tartarsauce
Fried mixed fish with vegetables in batter and tartare sauce 39

La classica Bouillabaisse
Fisch Suppe Bouillabaisse
Fish soupe Bouillabaisse 39

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 fatti in casa con crema di fave, Tofu marinato alla soia e fava tonca

Hausgemachte Knödel mit Bohnencreme, Soja mariniertem Tofu und Tonca-Bohnen

Homemade dumplings with broad bean cream, soy marinated tofu and tonca beans 25

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

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

Cannellini hummus and kidney beans, beet beet 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-Panatella, Salat, Tomate, knusprige Zwiebel, gegrilltes Gemüse und vegane Sauce

Vegetarian burger, soy panatella, salad, tomato, crunch onion, grilled vegetables and vegan sauce 25

Fritto misto vegetariano: verdure in pastella, Chips di patate, Tofu, falafel alla barbabietola e salsa vegana

Vegetarisch gemischt gebraten: Teiggemüse, Kartoffelchips, Tofu, Rüben-Falafel und vegane Sauce

Vegetarian mixed fried: vegetables in batter, potato chips, Tofu, beet falafel and vegan sauce 28