

# CRUDI DI MARE

## LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI CRUDI:

- Ostrica Gillardeau n°2 (3 pz)
- Gambero rosso di Mazara del Vallo (1 pz)
- Scampo Porcupine irlandese (1 pz)
- Tartare di tonno, puntarelle, passion fruit e colatura di alici
- Sashimi di salmone, pepe rosa, salsa tzatziki e cipolla in agrodolce. 57

## I NOSTRI CRUDI AL PEZZO:

- Ostrica Gillardeau n°2 1 pz. 8 3 pz. 22 6 pz. 40 9 pz. 60
- Gambero rosso di Mazara del Vallo 7 al pz
- Scampo Porcupine irlandese 12 al pz

# ANTIPASTI E CREME

## Tagliere di salumi della regione, giardiniera di verdure e marmellata di cipolle rosse

*Tessinerteller, suss-saurem gemüse und zwiebelmarmelade*

*Mix cold cuts from the region, sweat and sour vegetables and onion jam* 26

## Tartare di tonno, insalata di puntarelle, frutto della passione e colatura di alici

*Thunfisch Tartar, chicoree-salat, passionfrucht und Sardellen sauce*

*Tuna Tartare, chicory salad, passion fruit and anchovy sauce* 28

## Sashimi di salmone al pepe rosa, salsa tzatziki e cipolla in agrodolce

*Lachs-sashimi mit rosa pfeffer, tzatziki-sauce und süß-saurer Zwiebel*

*Salmon sashimi with pink pepper, tzatziki sauce and sweet and sour onion* 25

## Tataki di tonno in cottura unilaterale, bloodymary gel al limone e cipollotto bruciato

*Thunfisch-Tataki, bloodymary gel mit zitrone und verbrannte Zwiebel*

*Tuna Tataki, bloodymary gel with lemon and Smoked spring onion* 29

## Crema di patate e porri Parmantier, wafer, tuorlo d'uovo, tapenade e petali di cipolla in osmosi

*Kartoffel und Lauch Creme Parmantier, wafer, eigelb, tapenade und Zwiebelblätter in osmose*

*Cream of potatoes and leeks Parmantier, wafer, egg yolk, tapenade and onion petals* 23

## PRIMI PIATTI

- Risotto all'aglio nero con crema di burrata, pomodorini confit, olio all'aneto e nocciole**  
*Schwarzes Knoblauch Risotto mit burrata creme, konfit-Kirschtomaten, Dillöl und Haselnüssen*  
*Black garlic risotto with burrata cream, confit cherry tomatoes, dill oil and hazelnuts.* 30
- Risotto alle erbeite mantecato al caprino della valle di muggio, paté di fegatini di pollo alla toscana e peperone crusco**  
*Risotto mit kräutern, Ziegenkäse aus dem tal von muggio, hühnerleberpatè und Crusco-pfeffer*  
*Risotto with herbs, goat cheese from valley of muggy, chicken liver pate and Crusco pepper* 29
- Strozzapreti alla barbabietola, guanciale croccante, noci di macadamia e spuma al gorgonzola**  
*Strozzapreti mit rüben, knusprigem Guanciale, macadamia-nüssen und Gorgonzola-schaum*  
*Beetroot strozzapreti, crispy Guanciale, macadamia nuts and gorgonzola foam* 27
- Spaghettoni al nero di seppia, acciughe del cantabrico, peperoncino e scampo crudo al lime**  
*Spaghettoni mit Tintenfisch, Kantabrischen Sardellen, Chili und Robe Garnele*  
*Spaghettoni with cuttlefish ink, Cantabrian anchovies, chilli and raw lobster* 33
- Mezzelune ripiene di ragù d'anatra, crema allo zincarin, fondo all'arancia e arancia candita**  
*Ravioli mit Entenragout, zincarin-kasecreme, jus mit orange und kandierter orange*  
*Ravioli with duck ragout, zincarin cheese cream, jus with orange and candied orange* 34

## SECONDI DI CARNE

- Rack di agnello con il suo fondo, insalata riccia, mandorle, purè di sedano rapa e topinambur**  
*Lammregal mit seiner sauce, gebratener lockiger salat, Mandeln und püree aus sellerie und topinambur*  
*Lamb rack with its sauce, sautéed curly salad, almonds and mashed celery turnip and Jerusalem artichoke* 40
- Filetto alla Rossini, spinaci e gratin di zucca**  
*Rossini rinderfilet, spinat und kürbisgratin*  
*Rossini beef fillet, spinach and squash gratin* 67
- Burger Torre CBT: 200 g di manzo, insalata, pomodoro, raclette, bacon, cipolla e salsa Torre**  
*CBT Torre Burger: 200 g Rindfleisch, Salat, Tomaten, Raclette, Speck, Zwiebeln und Torre sauce*  
*CBT Torre Burger: 200 g of beef, salad, tomato, raclette, bacon, onion and Torre sauce* 28
- Piancostato di manzo bollito, peperonata classica, patate bollite, cipolla agrodolce, salsa verde**  
*Rind-Siedfleisch, klassische Paprika, süß-saure Zwiebel, Salzkartoffeln und grüne Sauce*  
*Boiled beef platter, classic pepper, sweet and sour onion, potatoes and green sauce* 38

## SECONDI DI PESCE

**Black Cod (Merluzzo carbonaro) dell'Alaska con crema di patata bruciata, puntarelle, salsa teriyaki, pane fritto**

*Black cod, (Kohlenfisch), verbrannte kartoffelcreme, puntarelle, teriyaki-sauce und Spiegelbrot*

*Black Cod, smokey potato cream, puntarelle, teriyaki sauce and fried bread crumb* 54

**La classica Bouillabaisse**

*Fisch Suppe Bouillabaisse*

*Fish soup Bouillabaisse* 39

**Sogliola alla Mugnaia, patate bollite e prezzemolo**

*Ganze Seezunge meunière mit salzkartoffeln*

*Grilled Sole with potatoes* 62

## I NOSTRI SERVIZI AL GUERIDON

**Il classico Chateaubriand, salsa Bearnese e verdure di stagione (Min 2 Pers)**

*Der klassische Chateaubriand, Bearnaise sauce und saisonales gemüse (min 2p)*

*The classic Chateaubriand, Bearnaise sauce and seasonal vegetables (min 2P)* 59 pp

**La tartare di filetto di manzo tagliata al coltello preparata al tavolo (Min 2 Pers)**

*Rinderfilet-tartar am tisch zubereitet (min 2p)*

*Beef fillet tartare prepared at the table (min 2P)* 48 pp

**Pescato del Giorno (rombo, branzino, orata) alla mediterranea (Min 2 Pers)**

*Tagesfang aus dem Meer (min 2p)*

*Seafood catch of the day (min 2P)* 51 pp

# 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

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

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

*Cannellini and chickpeas Hummus, kidney beans, Beetroot falafel and onion jam*

22

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

*Vegan Soja-burger, Salat, Tomate, knusprige Zwiebel, gegrilltes Gemüse und vegane Sauce*

*Vegan soya burger, salad, tomato, crunchy onion, grilled vegetables and vegan sauce*

26

## **Gnocchi di Patate saltati ai carciofi, fava tonka, mandorle e menta**

*Kartoffelknödel mit Artischocken, tonkabohne, mandeln und Minze*

*Potato Gnocchi with artichokes, tonka bean, almond and mint*

26