

# CREME

*La specialità del Matteo:*

**Zuppa di cipolle con crostone di pane e formaggio Comté**

*Zwiebeln Suppe mit Comté Käse 16*

# ANTIPASTO

**Baccalà mantecato al profumo di limone, crema di patate al nero di seppia, pomodorini confit e capperi fritti**

*Kabeljau mit Zitronenduft, Schwarze-Tintenfisbkartoffelcreme, Confit-Kirschtomaten und gebratene Kapern 25*

**Tagliere di salumi tipici Ticinesi, verdure in agrodolce e marmellata di cipolle**

*Tessinerteller, verschiedene Aufschnitte 24*

*La scoperta dello Chef Emanuel:*

**Animella di vitello scottata, con crema di carota gialla, Pak Choi fermentato e fava tonca**

*Kalbsbries mit Pak Choi und Toncabohne 29*

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

*Rinds Tartare mit Passionsfruit Mayonnaise, Basilikumcreme Pesto und Englisches Brot 38*

# PRIMI PIATTI

**Lasagne Bolognese fatte in casa**

*Hausgemachte Lasagne 24*

**Risotto all'aglio nero, stracciatella di bufala, pomodorino confit, nocciole e olio al aneto**

*Risotto mit schwarzem Knoblauch, Buffel stracciatella, confit Tomaten, Dill Öl 28*

*Il piatto più sfizioso Creato da Emanuel, assolutamente da provare:*

**Spaghetto Quadrato al nero di seppia, crema di cime di rapa, gambero rosso e pan fritto**

*Hausgemachte Spaghetti mit Tintenfischtinte, Rübencreme, roten Garnelen und gebratenem Brot 33*

**Tagliatelle al ragù di cervo, riduzione al Merlot e Blu di Capra della Valle di Muggio**

*Hausgemachte Tagliatelle mit Hirsch Ragout und Blu di Capra 29*

**Risotto Carnaroli ai funghi porcini mantecato con marmellata mirtilli e noci**

*Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen und Käsecreme 29*

## *SECONDI DI CARNE*

**Burger della Torre: 200g di manzo, lattuga, pomodoro, bacon, cipolla crunch, formaggio raclette e salsa Torre**

*Der Torre-Burgher: 200g Rindsfleisch, Kopfsalat, Tomate, Speck, Zwiebelncrunch, Raclette-Käse und Torre Sauce 26*

**Ossobuco di vitello CBT, gremolada, polenta rossa Ticinese Bassetti**

*Kalbshaxe, Gremolada, Rote Tessinerpolenta 36*

*Il piatto forte più venduto al Torre:*

**Stinco di agnello al Cacao, patata mantecata allo zafferano, carota baby, finocchi e fagiolini**

*Lahm Keule, Safran-Kartoffeln und Baby Gemüse 36*

## *SECONDI DI PESCE*

*Il pesce dello chef Matteo che vi farà sognare !*

**Filetti di pesce persico con crema di carote gialle e cime di rapa saltate**

*Barschfilets mit gelber Karottencreme und santierten Rübenspitzen 36*

## *PIATTI VEGETARIANI*

**Hummus di cannellini e fagioli kidney, falafel alla barbabietola e marmellata di cipolla rossa**

*Cannellini-Bohnen Hummus, Nierenbohnenpüree, Falafel und rote Zwiebelmarmelade 18*

**Lasagne caserecce vegetariane con verdure di stagione e semi misti**

*Vegetarische Lasagne mit Gemüse 22*

**Burger vegetariano: panatella vegetariana di verdure, lattuga, pomodoro, cipolla crunch, verdure alla griglia e salsa vegana**

*Vegetarischer Burger: vegetarische Gemüse-Panatella, Salat, Tomaten, Zwiebel-Crunch, gegrilltes Gemüse und vegane Sauce 24*

**Fritto misto Vegetariano, verdure in pastella, chips di patate, tofu e salsa vegana**

*Vegetarisches fritto misto, Teiggemüse, Kartoffelchips, Tofu und vegane Sauce 23*

*Lo chef Paolo ha rubato la ricetta a sua nonna....*

**Gnocchi fatti in casa con asparagi, crema di piselli e marmellata amara alle arance**

*Hausgemachte Gnocchi mit Spargel, Erbsencreme und Bitterorangenmarmelade 22*