

ANTIPASTO

- Tagliere del cacciatore, giardiniera di verdure e marmellata di cipolle rosse**
Wildteller, nuss-saurem gemüse und zwiebelmarmelade
Game cold cuts, sweat and sour vegetables and onion jam 26
- Tartare di tonno, insalata di puntarelle, melograno e colatura di alici**
Thunfisch Tartar, chicoree-salat, granatapfel und Sardellen sauce
Tuna Tartare, chicory salad, pomegranate and anchovy sauce 28
- Tartelletta di cipolla rossa, crema di porcini, Mou e gelato al gorgonzola**
Rote Zwibeltorte, Steinpilzcreme, karamell und Gorgonzola-Eis
Red Onion tartlet, Porcini mushroom cream, caramel and Gorgonzola ice cream 26
- Zuppa di cipolle, crostone di pane al Comtè**
Zwiebelsuppe, brotkruste mit geschmolzenem Comtè Käse
Onion soup, bread crust with melted Comtè cheese 19

PRIMI

- Risotto all'aglio nero con bufala fresca, pomodorini confit, olio all'aneto e nocciole**
SchwarzesKnoblauch Risotto mit frischem Büffel, konfit-Kirschtomaten, Dillöl und Haselnüssen
Black garlic risotto with buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, dill oil and hazelnuts. 30
- Tagliatelle fatte in casa con Porcini trifolati e fonduta al Parmigiano**
Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen und Parmesanfondue
Homemade noodles with fried Porcini mushrooms and Parmesan cheese fondue 29
- Strozzapreti alla Carbonara 2.0**
Strozzapreti Carbonara Torre art
Strozzapreti Carbonara Torre style 28

SECONDI DI CARNE

- 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 26
- Stinco di agnello al cacao, patata mantecata allo zafferano e 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
- Spezzatino di cinghiale con crostone di polenta alla piastra**
Wildschweineintopf mit gegrillter roter Vollkorn-polenta
Wild boar stew with grilled whole red polenta 35
- Cuore di filetto di manzo, crema di zucca al rosmarino e puntarelle**
Rinderfilet, rosmarin-kurbiscreme und chicoree
Beef fillet, rosemary squash cream and chicory 51

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
- Pescato del Giorno (rombo, branzino, orata) alla mediterranea (MIN 2 Pers)**
Tagerfang 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, crema di zucca, mela verde, arachidi salate e cacao

Kartoffelknödel mit kurbiscreme, grünem Apfel, gesalzen Erdnüssen und kakao

Potato Gnocchi with pumpkin cream, green apple, salty peanuts and cocoa

26