



RISTORANTE TORRE

Gentile signor

in riferimento alla vostra gradita richiesta, inviamo volentieri le nostre proposte per orchestrare al meglio l'evento desiderato presso il ristorante della Torre

2022

il nostro ristorante "della Torre", situato a Morcote offre la possibilità di poter gustare appieno le diverse proposte gastronomiche che il nostro Chef Emanuel, coadiuvato dai suoi collaboratori che vantano esperienze in rinomati ristoranti "stellati" Italiani e del nostro Cantone, preparano con passione utilizzando solo i migliori prodotti del territorio e del mare, con un tocco di fantasia ed originalità che sapranno entusiasmarvi.

I nostri chef di sala, Andrea il decano del Torre e il nuovo arrivato Salvatore, maître di Sala in diversi 5 del Cantone ed i loro colleghi, sapranno accompagnarvi con professionalità e simpatia nel vostro percorso enogastronomico che vi proponiamo:*

Alcune informazioni:

PAGAMENTO:

Carta di credito o fattura a 30 giorni

SPESE ANNULLAMENTO:

Fino a 1 settimana dall'evento fatturiamo il 50% dei costi previsti.

NUMERO PERSONE

*Il numero definitivo deve venir confermato **al più tardi 3 giorni** prima dell'evento. In caso di numero minore rispetto al numero totale confermato, addebitiamo il **100%** del costo del menù.*

CAPARRA

*È prevista una caparra pari al **25%** della fattura totale.*

INTOLLERANZE

Vi preghiamo di volerci informare su eventuali allergie o intolleranze per tempo, in modo da poter proporre delle alternative.

VINI PROPRI

*Qualora desideraste portare dei vini non presenti nella nostra lista vi verrà fatturato **25.-** a tappo.*

Il vostro evento

I. **Nr. Persone**

II. **Luogo** Ristorante della Torre, Riveta da la Tor 1, 6922 Morcote

III. **Data** 2022

IV. **Orari** aperitivo
pranzo / cena

V. **Fine**

VI. **Prezzo menu p.p.**

VII. **Zona** Terrazza a lago/ sala / porticato

in caso di tempo incerto l'evento si svolgerà nella sala principale

VIII. **Disposizione tavoli** a secondo del numero di commensali
da decidere

IX. **Tovagliato** Allestimento in tovagliato bianco
In caso di scelta di un altro colore il tutto verrà fatturato separatamente

X. **Fiori** Portati da voi
Consiglio di collaborazione: L'arcobaleno di Claudia Ganser,
Via alla Bola 4, 6815 Melide
091/649 42 44

XI. **Torta** Portata da voi

Consiglio di collaborazione: Laboratorio San Giorgio GmbH, Via
Principale 71, 6914 Carona 091/649 46 46

MENU

L'Aperitivo

Il Tagliere dei formaggi Ticinesi

I tipici Salumi Ticinesi

La famosa Pizza Gourmet al Taglio

La soffice Focaccia

Le insostituibili Quiche e Frittate sfiziose

E per completare l'immane Pinzimonio di verdure croccanti

Per iniziare i nostri finger food

La mousse al salmone con uova di trota

Il baccalà mantecato al profumo di limone con crema di patate al nero di seppia

Bignè salato con patè di Luccioperca e cenere di olive

Il Roast-beef con insalatina di finocchi e mandorle

L'insalata di riso venere con gamberi e zucchine

E..... non può mancare la capresina

L'Antipasto a scelta

Trota salmonata affumicata, cabis marinato e Mayonnaise al lampone

Passatina di cannellini con fagioli kidney, falafel alla barbabietola e marmellata di cipolle

Insalata moderna: carote-zucchine-daikon-barbabietola-cavolo nero secco-succo di spinaci-germogli e crumble alle mandorle

Rocher di vitello all'arancia con polenta di farina bona grigliata e marmellata di fichi

I Primi a scelta

Risotto all'aglio nero con stracciatella di bufala, pomodorino confit, nocciole e aneto

Risotto alla Barbabietola con nocciole tostate, tuorlo d'uovo fritto e crema al Piora

Il Secondo di Carne

Il cuore di filetto di manzo al pepe nero della valle Maggia

Purè di sedano rapa e trevisana in agro-dolce

Il secondo di Pesce

Trancio di Zander del Ceresio con crema di piselli

pomodorini confit e patate allo Zafferano

Il Dolce

Sorbetto ai fiori di sambuco con salsa ai frutti di bosco e frutta fresca

Bevande (esempio)

- *Acqua minerale gasata e naturale* *Eptinger*

- *Succo d'arancia*

- *caffè* *Chicco d'Oro*

- *Bollicine* *Kettmeir Brut Rosè*
 Metodo classico Alto Adige

- *Vino Bianco* *Bianca Maria*
 Bianco di Merlot IGT,
 Tenuta del Castello di Morcote

- *Vino Rosso.* *Merlot Rosso in Purezza*
 Vino biologico Cantina Silbernagl Ticino
 Brusata di Novazzano

- *Champagne e/o Moscato per la torta, così come eventuali digestivi o Cocktail saranno fatturati separatamente.*