

CRUDI DI MARE
PLATEAU DELLA TORRE | 60

- *Ostriche Fin de Claire n°2 (3 pz)*
- *Gambero rosso di Mazara del Vallo (2 pz)*
- *Scampo Porcupine irlandese (1 pz)*
- *Tartare di ricciola con arancia rossa e menta*
- *Sashimi di tonno*
- *Sashimi di salmone*

PLATEAU ROYALE - min 2 pers. | 80 p.p.

- *1/2 Astice*
 - *Gamberoni (2 pz)*
- Al vapore*
- *Ostriche Fin de Claire n°2 (6 pz)*
 - *Gambero rosso di Mazara del Vallo (2 pz)*
 - *Scampo Porcupine irlandese (2 pz)*
 - *Capesante (2 pz)*
 - *Cannolicchi (4 pz)*
 - *Cozze pelose (8 pz)*
 - *Amande de mer (2 pz)*
 - *Sashimi di tonno*
 - *Sashimi di salmone*

PLATEAU CONCHIGLIACEI | 50

- *Ostriche Fin de Claire n°2 (5 pz)*
- *Capesante (2 pz)*
- *Cannolicchi (4 pz)*
- *Cozze pelose (8 pz)*
- *Amande de mer (2 pz)*

T
Ristorante
della
Torre

MENU GASTRONOMICO

7 portate di pesce a discrezione dello Chef
Minimo 2 persone

| 125 pp

DEGUSTAZIONE DI TARTARE - MIN 2 PAX

- *Tartare di gambero rosso con burrata e lime*
- *Tartare di gambero viola con fragole e pepe*
- *Tartare di gambero rosa con la sua bisque, pistacchio e lime*
- *Tartare di ricciola con arancia rossa e menta*
- *Tartare di tonno all'Hawaiana con gel al passion fruit, wasabi e pane guttiao tostato*

- *3 Tipi* | 36
- *5 Tipi* | 59

IL TRIS DELLA TORRE

- *Tartare di gambero rosso con cremoso di burrata e lime*
- *Gravlax di salmone con lime e pepe rosa, maionese all'avocado, salsa teriyaki e mandorle tostate*
- *Sashimi di tonno con insalatina di mango al basilico, goma wakame e salsa teriyaki al ravanello Giapponese* | 34

LE NOSTRE OSTRICHE

- *Ostrica Fin de Claire n°2* 1 pz. | 4 3 pz. | 11 6 pz. | 22 9 pz. | 30

LE NOSTRE SARDINE MILLESIMATE

- *La Perle des Dieux, sardines Millésimé* 2017 | 31 2018 | 29 2020 | 34 2022 | 28

ANTIPASTI E CREME

<i>Tartare di tonno all'Hawaiana con gel al passion fruit, wasabi e pane guttiao tostato</i>	28
<i>Sashimi di tonno con insalatina di mango al basilico, goma wakame e salsa teriyaky al ravanello Giapponese</i>	29
<i>Tartare di manzo con gel al tuorlo d'uovo, cipolla in osmosi e nocciole tostate</i>	32
<i>Gravlax di salmone con lime e pepe rosa, maionese all'avocado, salsa teriyaki e mandorle tostate</i>	26
<i>Merluzzo bianco con salicornia, nova di trota e crema di agrumi all'aneto</i>	33

PRIMI PIATTI

<i>Risotto all'aglio nero con crema di burrata, pomodorini confit, olio all'aneto e nocciole</i>	30
<i>Spaghettoni quadrati fatti in casa con aglio-olio-peperoncino, tartare di ricciola, polvere di aglio bruciato</i>	33
<i>Paccheri alle vongole veraci con spuma alla burrata e crema allo zafferano</i>	34

SECONDI DI CARNE

<i>Rack di agnello con scalogno caramellato, cavolo cappuccio e mele stufate</i>	40
<i>Filetto di manzo alla Rossini, spinaci saltati e gratin di patate</i>	67
<i>Costoletta di vitello con il suo jus, patata mantecata all'extravergine e pomodorini arrosto</i>	54

SECONDI DI PESCE

<i>Fritto misto di gamberi e calamari con tempura di verdure e salsa tartare</i>	31
<i>Trancio di luccio perca del Ceresio con crema di patate bruciate e julienne di zucchine</i>	42
<i>La classica Bouillabaisse</i>	42

I NOSTRI SERVIZI AL GUERIDON

<i>Sogliola alla Mugnaia, patate bollite e prezzemolo</i>	62
<i>Il classico Chateaubriand, salsa Bearnese e verdure di stagione (Min 2 Pers)</i>	59 pp
<i>Pescato del giorno alla mediterranea con patate novelle (Min 2 Pers)</i>	51 pp

VEGETARIANO

<i>Hummus di ceci, fagioli rossi kidney, falafel e marmellata di cipolle</i>	22
<i>Gnocchi di patate fatti in casa con crema di zucchine, tofu marinato alla soia</i>	26
<i>Fritto vegetariano con verdure in pastella, chips di patata dolce e tofu</i>	26

I BURGER TORRE

<i>Burger Torre CBT: 200 g di manzo, insalata, pomodoro, raclette, bacon, cipolla e salsa Torre</i>	33
<i>Burger vegetariano, panatella a base di soia, insalata, pomodoro, cipolla crunch, verdure alla griglia e salsa Torre</i>	33
<i>Burger di polpo, burrata fresca, pomodorino arrosto e marmellata di cipolle</i>	33