

## **MENÙ DEGUSTAZIONE CLASSICO**

*Benvenuto dello Chef*

\*\*\*

*Tartare di tonno all'hawaiana, pane Guttiau e gel al passion fruit*

\*\*\*

*Risotto ai funghi porcini, fonduta al blu di Capra e fichi*

\*\*\*

*Entrecôte di cervo con il suo fondo, chiodini saltati, porro bruciato e crema di zucca*

\*\*\*

*Semifreddo al cioccolato bianco e kirsh, frutti di bosco e scorza di lime*

\*\*\*

*La nostra piccola pasticceria*

*85 p.p.*

**Il menù è proposto per l'intero tavolo**

## **MENÙ DEGUSTAZIONE GOURMET**

*Benvenuto dello Chef*

\*\*\*

*Gravlax di salmone, pepe rosa, maionese all'avocado, salsa teriyaki e mandorle tostate*

\*\*\*

*Tartare di cervo, zucca saltata, tuorlo disidratato e maionese ai frutti di bosco*

\*\*\*

*Cruditè di crostacei con la loro bisque agli agrumi*

\*\*\*

*Pacchero con bottarga, scorza di lime e gambero crudo*

\*\*\*

*Risotto alla zucca, fonduta al taleggio e caviale di aceto balsamico*

\*\*\*

*Filetto alla Rossini, spinaci e patata gratinata*

\*\*\*

*Lemon tart ai frutti di bosco e meringa all'italiana*

\*\*\*

*La nostra piccola pasticceria*

*125 p.p.*

**Il menù è proposto per l'intero tavolo**

## LE NOSTRE OSTRICHE

*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 Millésimées*                      2017 | 31    2018 | 29                      2020 | 34                      2022    | 28

## ANTIPASTI

*Millefoglie di cipolla con gelato al gorgonzola, crema di porcini e mou* | 24  
*Tartare di cervo con zucca saltata, tuorlo d'uovo grattugiato e maionese ai frutti di bosco* | 34  
*Carpaccio di zucca Thai, spuma al caprino, mela verde marinata e liquirizia* | 23  
*Gravlax di salmone con lime e pepe rosa, maionese all'avocado, salsa teriyaki e mandorle tostate* | 26  
*Terrina di foie gras "Torre" con pan brioche casereccio e marmellata di mele cotogne alla vaniglia* | 33  
*Animella di vitello panata al mais con crema di cavolfiore e trevisana agrodolce* | 31

## CREME

*Zuppa di cipolle con crostone di pane al Comté* | 20  
*Crema di zucca con tartare di gambero, polvere al caffè e crostini di pane guttiau tostato* | 22  
*Uovo 63°, spuma di patate, Piora e scaglie di tartufo nero* | 24

*T*  
Ristorante  
della  
Torre

## PRIMI PIATTI

<i>Tagliatelle al ragù di selvaggina profumato all'amaro del Monte Generoso e riduzione al Merlot del Castello di Morcote</i>	28
<i>Gnocchi alla zucca con crema al taleggio, tartufo nero e crumble all'amaretto</i>	27
<i>Paccheri con bottarga, scorza di lime, bufala e crudo di gambero</i>	30
<i>Risotto ai porcini con fonduta al Blu di Capra e fichi</i>	29
<i>Risotto alla milanese e midollo all'osso con misticanza all'aglio</i>	39

## SECONDI DI CARNE

<i>Costoletta di vitello con jus al Castello di Morcote, funghi porcini trifolati e patata dolce caramellata</i>	66
<i>Filetto Rossini, scaloppa di foie gras spadellata, tartufo nero, spinaci saltati e gratin di patate</i>	69
<i>Entrecôte di cervo con il suo jus, chiodini saltati, porro bruciato e crema di zucca</i>	55
<i>Rognone di vitello con riso in cagnone</i>	43

## SECONDI DI PESCE

<i>Dorso di Zander del Ceresio con crema di pane, vongole e fiori di zucca ripieni</i>	42
<i>Cabillaud dell'Alaska (merluzzo carbonaro) con salicornia, uova di trota e crema di agrumi all'aneto</i>	46

## I NOSTRI SERVIZI AL GUERIDON

<i>Sogliola alla Mugnaia, patate novelle bollite e prezzemolo</i>	62
<i>Pescato del giorno alla mediterranea con patate novelle (Min 2 Pers)</i>	51 pp
<i>Il classico Chateaubriand, salsa Bearnese e verdure di stagione (Min 2 Pers)</i>	51 pp
<i>La tartare di filetto di manzo tagliata al coltello preparata al tavolo (Min 2 Pers)</i>	56 pp