

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

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

CREME

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

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>Burger Torre CBT: 200 g di manzo, insalata, pomodoro, raclette, bacon, cipolla crunch e salsa Torre</i>	33

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