



## Le nostre ostriche

Amélie n°2

1 pz | 4.5

## Le nostre Sardine Millesimate

La Perle des Dieux, sardines Millésimées

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

## Plateau della Torre

| 55

Ostriche Amélie 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 con insalatina di mango al basilico, goma wakame e salsa teriyaki al ravanello giapponese

## Degustazione di tartare min 2 pers

| 36

### 3 tipi a scelta

- 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 guttiau tostato

## Il tris della Torre

| 34

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



## Antipasti

GRAVLAX DI SALMONE	26
con lime e pepe rosa, maionese all'avocado, salsa teriyaki e mandorle tostate	
TARTARE DI TONNO	26
crudités di verdure e colatura di alici	
TATAKI DI TONNO	26
salsa teriyaki, mayonnaise al wasabi e salicornia	
CALAMARO RIPIENO	26
con crema di patate al nero di seppia, polvere di capperi e chips di cavolo nero	
LUMACHE	19
alla provenzale (6 pz)	
TARTARE DI MANZO	29
con uovo CBT e cipolla in osmosi	
TERRINA DI FOIE GRAS "TORRE"	36
con pan brioche casereccio e marmellata di mele cotogne alla vaniglia	
ANIMELLA DI VITELLO	29
burro, salvia e amarene	

## Creme

ZUPPA DI CIPOLLE 	22
con crostone di pane al Comté	
UOVO 63°	22
con spuma di patate, Piora e scaglie di tartufo nero	

## Primi piatti

SPAGHETTI	26
alla carbonara	
GNOCCHI 	26
al pesto di pomodorini secchi e ricotta salata	
PACCHERI ALLE VONGOLE VERACI	29
con pane fritto alle acciughe	
RISOTTO AI PORCINI 	29
con fonduta al Blu di Capra e riduzione al Merlot	
RISOTTO ALLA MILANESE	29
e midollo all'osso con misticanza all'aglio	

## Secondi di carne

COSTOLETTA DI VITELLO al jus del Castello di Morcote con patata mantecata	59
FILETTO ROSSINI scaloppa di foie gras spadellata, tartufo nero, spinaci saltati e gratin di patate	59
RACK DI AGNELLO con il suo jus, smashed potatoes	49
ROGNONE DI VITELLO al Morcote Dry Gin con riso in cagnone	39
BURGER TORRE CBT 200g di manzo, insalata, pomodoro, raclette, bacon, cipolla crunch e salsa "Torre"	29

## Secondi di pesce

DORSO DI ZANDER DEL CERESIO con crema di patata bruciata	42
CABILLAUD DELL'ALASKA (merluzzo carbonaro) con salicornia, uova di trota e crema di agrumi all'aneto	46
FRITTO MISTO di gamberi e calamari con tempura di verdure e salsa tartare	31
LA CLASSICA BOUILLABAISSE	36
FILETTI DI PESCE PERSICO con risotto alla parmigiana	36

## I nostri servizi al guéridon

supplemento contorno	6
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA patate novelle bollite e prezzemolo	59
PESCATO DEL GIORNO <small>Min 2 pers</small> alla mediterranea con patate novelle	p.p  55
IL CLASSICO CHATEAUBRIAND <small>Min 2 pers</small> salsa bernese e verdure di stagione	p.p  59
LA TARTARE <small>Min 2 pers</small> di filetto di manzo, tagliata al coltello - preparata al tavolo	p.p  49
Ogni ulteriore contorno	6

## I menù degustazione

### IL DEGUSTANDO DI STAGIONE

*l'emozione della stagione raccontata in un percorso di quattro portate sapientemente orchestrate dagli chef*

Il menù gastronomico |85  
Abbinamenti vino |35

### PER GLI INTENDITORI

*il menù degustazione gourmet di mare o terra presentato in quattro portate*

Il menù gastronomico |95  
Abbinamenti vino |35

### THE CHEF

*il percorso esclusivo con sette magnifiche portate preparate solo per voi dallo Chef Emanuel*

Il menù gastronomico |125  
Abbinamenti vino |45

## Allergeni

Per informazioni riguardo la presenza di allergeni nei nostri piatti rivolgersi al Team di sala.



## Provenienza

Le carni che utilizziamo nei nostri piatti provengono da Svizzera, Italia, Austria e Germania.

I pesci che utilizziamo nei nostri piatti provengono da Italia, Danimarca, Norvegia, Olanda, Scozia, Grecia, Spagna, Egitto.

Tutto il nostro pane e i nostri prodotti da forno provengono dalla Svizzera o sono fatti in casa, ad eccezione di quelli espressamente contrassegnati diversamente.

