



## Business Lunch

(11.30 / 14.30)

### ENTRÉE

- Salade mixte croquante  
ou
- Minestrone  
ou
- Tartare de thon hawaïen, gel de fruit de la passion, wasabi

### PLAT PRINCIPAL

- Tagliatelles aux cèpes  
ou
- Filet de daurade de Méditerranée aux pommes de terre et olives  
ou
- Lasagne bolognaise

### DESSERT

- Tiramisu  
ou
- Glace au caramel salé et noix de macadamia

- Menu entier. 44
- Sans dessert 39
- Sans entrée 35

### Allergènes

Informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, veuillez contacter le personnel de service.

### Déclaration d'origine

La viande provient de la Suisse, l'Italie, l'Autriche et l'Allemagne.

Le poisson, vient d'Italie, du Danemark, de Norvège, Hollande, Ecosse, Grèce, Espagne, Egypte.

Wi-Fi 

Scannez le code QR pour accéder à notre réseau Wi-Fi.



## Menus dégustation



### SAISONNIER

|85

*Les émotions de la saison sont racontées dans un menu en quatre plats, mise en scène de main de maître par le chef*

avec recommandation de vin

|35

### POUR LES CONNAISSEURS

|95

*Le menu dégustation gastronomique de la mer ou de la terre présenté dans quatre cours*

avec recommandation de vin

|35

### LE CHEF à main libre

|125

*L'itinéraire exclusif avec sept plats délicieux, préparé juste pour vous par le chef Emanuel*

avec recommandation de vin

|45

### Guéridon - Services

SOLE MEUNIÈRE | 59  
pommes de terre nouvelles au persil

LE CHATEAUBRIAND CLASSIQUE Min 2 pers p.p. | 59  
Sauce béarnaise et légumes

LA TARTARE Min 2 Pers p.p. | 49  
Tartare de filet de bœuf préparé à table

### Mare Nostrum

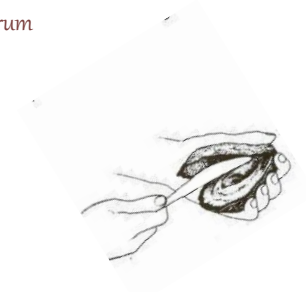
### Nos huîtres

Amélie n°2

1 produit | 5.5

6 pièces | 29

12 pièces | 55

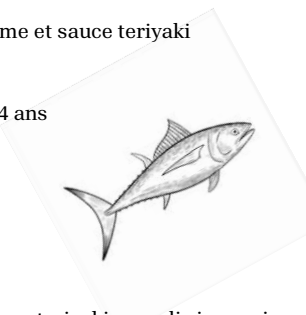


### Plateau - Torre

|55

- 3 huîtres Amélie n°2
- 2 Crevettes rouges de Mazara del Vallo
- Langoustines d'Irlande
- Tartare de daurade à l'orange sanguine et à la menthe
- Sashimi de thon avec salade de basilic et mangue, goma wakame et sauce teriyaki

### Tris Torre |34 ans



**Tartare de daurade**  
burrata et crème de citron vert

**Gravlax de saumon** au citron vert et poivre rose,  
Mayonnaise à l'avocat, sauce teriyaki et amandes grillées

**Sashimi de thon** avec salade de mangue au basilic, goma wakame et sauce teriyaki au radis japonais

### Les sardines Millésime « La perle des Dieux »

Année 2017 | 31

Année 2018 | 29

Année 2020 | 34

Année 2022 | 28

### Hors-d'œuvre aux fruits de mer

GRAVLAX DE SAUMON | 26  
au citron vert et poivre rose, mayonnaise à l'avocat  
Sauce teriyaki et amandes grillées

TARTARE DE THON | 26  
Crudités et sauce aux anchois

TATAKI DE THON | 26  
Sauce teriyaki, mayonnaise au wasabi et salicorne

CALAMARS FARCIS | 26  
à l'encre de seiche, crème de pommes de terre et chips de chou frisé

### Hors-d'œuvre du pays

SALADE MIXTE CROQUANTE | 12

ESCARGOTS (6 pièces) | 19

TARTARE DE BOEUF | 29  
avec œuf CBT et oignon en osmose

TERRINE DE FOIE GRAS « TORRE » | 36  
Pain Brioche, confiture de coings à la vanille

RIS DE VEAU | 29  
Beurre, sauge et cerises noires

SALADE D'ARTICHAUTS | 16  
avec des flocons de parmesan et de l'huile extra vierge

BRUSCHETTA à la tomate et basilic | 12

### Soupes

SOUPE À L'OIGNON | 22  
avec croûton de pain de comté

EI 63° | 22  
avec mousse de pommes de terre, fromage Piora et flocons de truffe noire

MINISTRONE | 14

### Premiers plats

TAGLIATELLES AU RAGOÛT DE CHEVREUIL | 28

SPAGHETTI CARBONARA | 26

GNOCCHIS | 26  
Artichauts à la crème d'alpage et poivre de la vallée de la Maggia

RISOTTO À L'AIL NOIR | 29  
Stracciatella de buffle, tomates confites, noisettes et huile d'aneth

RISOTTO AUX CÈPES | 29  
avec fondue Blu di Capra et réduction de merlot

RISOTTO ALLA MILANESE | 29  
et os avec moelle à l'ail

LASAGNE FAIT MAISON | 24

### La polenta est reine

LE CLASSIQUE : OSSOBUCO | 33

BOEUF BRAISÉ | 33

BOULETTES DE BOEUF à la sauce tomate | 33

LAPIN | 33

POLENTA AUX CÈPES | 33

### Plats principaux à base de viande

CÔTE DE VEAU | 59

TOURNEDOS ROSSINI | 59  
Au foie gras, truffe noire

CHOPS D'AGNEAU | 49  
au miel, au piment de la Valle Maggia et légumes sautés

RIS DE VEAU | 39  
avec sauce Morcote Dry Gin et riz

BURGER TORRE | 29  
200g de bœuf, laitue, tomate, raclette, bacon,  
Croquant d'oignon et sauce Torre, pommes de terre de table

ENTRECÔTE DE CHEVREUIL | 49  
Avec des spätzle

OREILLE D'ÉLÉPHANT (Wienerschnitzel) et frites | 31

### Plats principaux à base de poisson

ZANDER DEL CERESIO | 42  
à la crème de pommes de terre brûlée

SOLE MEUNIÈRE | 59  
Pommes de terre et persil

LA BOUILLABAISSE CLASSIQUE | 36

FILETS DE PERCHE ( EGLI) | 36  
avec risotto au parmesan

FILET de DORADE | 36  
Style méditerranéen, avec des tomates, des olives et des pommes de terre

### La PINSÀ alla Romana

LA PINSÀ BIANCA Huile Sel Origano | 16

LA PINSÀ MARGHERITA | 18

PINSÀ AU JAMBON CUIT | 20

PINSÀ AU JAMBON DE PARME | 24

PINSÀ AUX CÈPES | 29

LA PINSÀ AU FROMAGE BRESAOLA GRANA | 24

### Nos desserts

NOTRE MILLEFEUILLE TORRE 2.0 | 16

LA CREMA CATALANA | 14

POIRE AU MERLOT et glace à la vanille | 14

GÂTEAU AU CHOCOLAT avec glace au caramel salé | 13

PISTACHE SEMIFREDDO | 15

LE CÉLÈBRE TIRAMISU DE LA TORRE | 12

### Nos boules à glace

Vanille – Chocolat – Mangue et Fruit de la Passion – Caramel beurre salé

Sorbet : Citron – Raisin américain

