

Il Business Lunch

(11.30 / 14.30)

ANTIPASTI

- Insalata croccante autunnale
- Minestrone Ticinese
- Tartare di Tonno Hawaiiana, gel passion fruit, Wasabi

PIATTO FORTE

- Tagliatelle ai funghi Porcini
- Filetto di Orata alla mediterranea con patate e olive
- Lasagne alla Bolognese

DESSERT

- Tiramisù
- Gelato al caramello salato e noci di Macadamia

- Completo 44
- Senza dessert 39
- Senza antipasto 35

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.

Wi-fi

Scansiona il QR code per accedere alla nostra rete wi-fi.



I menù degustazione

LO STAGIONALE | 85

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

Abbinamenti vino | 35

PER GLI INTENDITORI | 95

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

Abbinamenti vino | 35

THE CHEF a mano libera | 125

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

Abbinamenti vino | 45

I nostri servizi al Guéridon

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA | 59
patate novelle bollite e prezzemolo

IL CLASSICO CHATEAUBRIAND Min 2 pers p.p. | 59
salsa bernese e verdure di stagione

LA TARTARE Min 2 pers p.p. | 49
di filetto di manzo, tagliata al coltello preparata al tavolo

Mare Nostrum

Le nostre ostriche

Amélie n°2 1 pz | 4.5 6 pz | 25 12 pz | 48

Plateau della Torre | 55

- 3 Ostriche Amélie n°2
- 2 Gambero rosso di Mazara del Vallo
- Scampo Porcupine irlandese
- Tartare di orata con arancia rossa e menta
- Sashimi di tonno con insalatina di mango al basilico, goma wakame e salsa teriyaki

Il tris della Torre | 34

Tartare di Orata
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 ravanella giapponese

Le Sardine Millesimate "La perle des Dieux"

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

Antipasti di mare

GRAVLAX DI SALMONE con lime e pepe rosa, maionese all'avocado salsa teriyaki e mandorle tostate	26
TARTARE DI TONNO crudités di verdure e colatura di alici	26
TATAKI DI TONNO Salsa Teriyaki, maionese al wasabi e salicornia	26
CALAMARO RIPIENO con crema di patate al nero di seppia e chips di cavolo nero	26

Antipasti di terra

INSALATA CROCCANTE MISTA con misticanze	12
LUMACHE alla provenzale (6 pz)	19
TARTARE DI MANZO con uovo CBT e cipolla in osmosi	29
TERRINA DI FOIE GRAS "TORRE" Pan brioche, marmellata di mele cotogne alla vaniglia	36
ANIMELLA DI VITELLO burro, salvia e amarene	29
INSALATA DI CARCIOFI Fresca insalata con grana in scaglie e olio extra	16
BRUSCHETTA al pomodoro e basilico	12

Crema

ZUPPA DI CIPOLLE con crostone di pane al Comté	22
UOVO 63° con spuma di patate, Piora e scaglie di tartufo nero	22
MINISTRONE TICINESE	14

Primi piatti

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA	28
SPAGHETTI CARBONARA	26
GNOCCHI Ai carciofi con crema dell'alpe e pepe della valle Maggia	26
RISOTTO ALL'AGLIO NERO Stracciatella di bufala, pomodori confit, nocciole e olio aneto	29
RISOTTO AI PORCINI con fonduta al Blu di Capra e riduzione al Merlot	29
RISOTTO ALLA MILANESE e midollo all'osso con misticanza all'aglio	29

La Polenta è Regina

IL CLASSICO OSSOBUCO DI MAIALE	33
IL BRASATO DI MANZO	33
LE POLPETTE DI MANZO con salsa pomodoro	33
IL CONIGLIO IN UMIDO	33
LA POLENTA E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI	33

Secondi di carne

COSTOLETTA DI VITELLO al Jus Merlot del Castello di Morcote	59
TOURNEDOS alla ROSSINI scaloppa di Foie Gras spadellata, tartufo nero	59
RACK DI AGNELLO Al miele e pepe Valle Maggia con verdure al salto	49
ROGNONE DI VITELLO al Morcote Dry Gin con riso in cagnone	39
BURGER TORRE Gourmet 200g di manzo, insalata, pomodoro, raclette, bacon, cipolla crunch e salsa "Torre", coutry potatoes	29
ENTRECÔTE DI CERVO Spätzli e i contorni originali	49
ORECCHIO DI ELEFANTE (Wienerschnitzel)	31

Secondi di pesce

DORSO DI ZANDER DEL CERESIO con crema di patata bruciata	42
CABILLAUD DELL'ALASKA con salicornia, uova di trota e crema di agrumi all'aneto	46
LA CLASSICA BOUILLABAISSE	36
FILETTI DI PESCE PERSICO con risotto alla parmigiana	36
FILETTO DI ORATA Alla mediterranea con pomodoro, olive e patate	36

La PINSA alla Romana

LA PINSA BIANCA olio sale origano	16
LA PINSA MARGHERITA	18
LA PINSA AL PROSCIUTTO COTTO	20
LA PINSA AL PROSCIUTTO DI PARMA	24
LA PINSA AI FUNGHI PORCINI	29
LA PINSA CON BRESAOLA scaglie di Grana	24

I nostri dessert

LA NOSTRA MILLEFOGLIE TORRE 2.0	16
LA CREMA CATALANA	14
LA PERA AL MERLOT gelato caramello salato	14
IL TORTINO AL CIOCCOLATO con gelato vaniglia	13
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO yogurth, miele zafferano	15
IL FAMOSO TIRAMISÙ DEL TORRE	12

I nostri gelati

Vaniglia – cioccolato – mango e passion fruit
Sorbetto: limone – uva americana