



Il Business Lunch

(11.30 / 14.30)

ANTIPASTI

- Insalata croccante autunnale
 - *Gemischten Salat*
- Minestrone Ticinese
 - *Minestrone*
- Tartare di Tonno Hawaiana, gel passion fruit, Wasabi
 - *Thunfisch-Tartar, Maracuja-Gel und Wasabi*

PIATTO FORTE

- Tagliatelle ai funghi Porcini
 - *Nudeln mit Steinpilzen*
- Filetto di Orata alla mediterranea con patate e olive
 - *Doradenfilet mit Kartoffeln und Oliven*
- Lasagne alla Bolognese

DESSERT

- Tiramisù
 - *Tiramisù*
- Gelato al caramello salato e noci di Macadamia

- Completo 44
 - *Ganzer Menü*
- Senza dessert 39
 - *Ohne Dessert*
- Senza antipasto 35
 - *Ohne Vorspeise*

I nostri dessert



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

I nostri gelati

pallina | 4

Vaniglia – cioccolato – mango e passion fruit - caramello salato

Sorbetto: limone – uva americana

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.

Il nostro pane e i nostri prodotti da forno sono preparati in Svizzera, ad eccezione dei panini per Hamburger e Pinsa paese di Produzione UE.



Wi-fi



I menù degustazione



LO STAGIONALE

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

| 85

- *Die Emotionen der Saison werden in einer Vier-Gänge-Reise erzählt, die vom Küchenchef fachmännisch inszeniert wird*

PER GLI INTENDITORI

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

| 95

- *Das Gourmet-Degustationsmenü aus dem Meer oder vom Land präsentiert in vier Gänge*

THE CHEF a mano libera

Percorso esclusivo con sette magnifiche portate preparate per voi dallo Chef Emanuel

| 125

- *Die exklusive Reiseroute mit sieben herrlichen Gerichten, die von Chefkoch Emanuel nur für Sie zubereitet werden*

Abbinamenti vino 4 portate | 35 The Chef | 45

I nostri servizi al Guéridon

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA patate novelle bollite e prezzemolo | 59
- *SEEZUNGE nach Meunière-Art*

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 | 5.50 6 pz. | 29 12 pz | 55



Plateau della Torre

| 55

• 3 Ostriche Amélie n°2

3 Amélie-Austern n°2

• 2 Gambero rosso di Mazara del Vallo

2 Rote Gamelen von Mazara del Vallo

• Scampo Porcupine irlandese

Irishes Stachelschwein Scampi

• Tartare di orata con arancia rossa e menta

Dorade Tatar mit Blutorange und Minze

• Sashimi di tonno con insalatina di mango al basilico, goma wakame e salsa teriyaki

Thunfisch-Sashimi mit Basilikum-Mango-Salat, Goma Wakame und Teriyaki-Sauce

IL Tris della Torre



| 34

▪ Tartare di Orata con cremoso di burrata e lime

Dorade Tatar mit Burrata und Limettencreme

▪ Gravlax di salmone con lime e pepe rosa, maionese all'avocado, salsa teriyaki e mandorle tostate

Lachs-Gravlax mit Limette und rosa Pfeffer, Avocado-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce

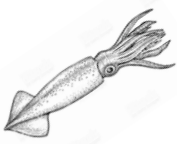
▪ Sashimi di tonno con insalatina di mango al basilico, goma wakame e salsa teriyaki al ravanello giapponese

Thunfisch-Sashimi mit Basilikum-Mango-Salat, Goma Wakame und japanischer Radieschen-Teriyaki-Sauce

Le Sardine Millesimate "La perle des Dieux"

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

Antipasti di mare



- GRAVLAX DI SALMONE** | 26
con lime e pepe rosa, maionese all'avocado salsa teriyaki
- mit Limette und rosa Pfeffer, Avocado-Mayonnaise Teriyaki-Sauce und geröstete Mandeln
- TARTARE DI TONNO** | 26
crudités di verdure e colatura di alici
- Gemüserohkost und Sardellensauce
- TATAKI DI TONNO** | 26
Salsa Teriyaki, maionese al wasabi e salicornia
- Teriyaki-Sauce, Wasabi-Mayonnaise und Queller
- CALAMARO RIPIENO** | 26
con crema di patate al nero di seppia e chips di cavolo nero
- mit Tintenfischtinte, Kartoffelcreme und Grünkohlchips

Antipasti di terra



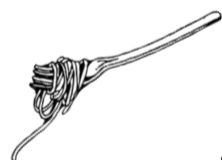
- TERRINA DI FOIE GRAS "TORRE"** | 36
Pan brioche, marmellata di mele cotogne alla vaniglia
- FOIE GRAS TERRINE Pan Brioche, Quittenmarmelade mit Vanille
- ANIMELLA DI VITELLO** | 29
burro, salvia e amarene
- KALBSMILKEN Butter, Salbei und Schwarzkirschen
- INSALATA DI ASPARAGI TIEPIDA** | 23
con uovo CBT e Piora in scaglie
- SPARGEL Salat und Käse
- LUMACHE alla provenzale (6 pz)** | 19
- SCHNECKEN (6 Stück)
- INSALATA CROCCANTE MISTA con misticanze** | 12
- Knackiger Gemischten Salat
- BRUSCHETTA al pomodoro e basilico** | 12

Crema



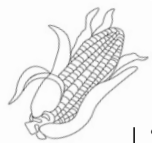
- ZUPPA DI CIPOLLE** | 22
con crostine di pane al Comté
- ZWIEBELSUPPE mit Comté-Brot-Crouton
- UOVO 63°** | 22
con spuma di patate, Piora e scaglie di tartufo nero
- EI 63 mit Kartoffelmousse, Piora Käse und schwarzen Trüffellocken
- MINISTRONE TICINESE** | 14

Primi piatti



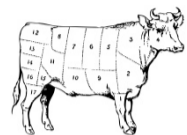
- TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI** | 29
- NUDELN mit steinpilze
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** | 23
- SPAGHETTI CARBONARA pasta fresca** | 26
- SPAGHETTI Aglio Olio Peperoncino** | 19
- SPAGHETTI alla Amatriciana** | 22
- SPAGHETTI mit Tomaten und Pecorino Käse
- PENNE alla Arabbiata** | 22
- GNOCCHI AL GORGONZOLA** | 22
- GNOCCHI AGLI ASPARAGI** | 26
- RISOTTO ALL'AGLIO NERO** | 29
Stracciatella di bufala, pomodori confit, nocciole e olio aneto
- RISOTTO MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH Büffel-Stracciatella, confierte Tomaten, Haselnüsse und Dillöl
- RISOTTO AI PORCINI** | 29
con fonduta al Blu di Capra e riduzione al Merlot
- MIT STEINPILZEN Blu di Capra Fondue und Merlot-Reduktion
- RISOTTO ALLA MILANESE** | 29
e midollo all'osso con misticanza all'aglio
- RISOTTO ALLA MILANESE und Knochenmark mit Knoblauch
- LASAGNE BOLOGNESE FATTA IN CASA** | 24

La Polenta è Regina



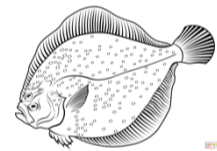
- IL CLASSICO OSSOBUCO DI MAIALE** | 33
- DER KLASSIKER: OSSOBUCO
- IL BRASATO DI MANZO** | 33
- GESCHMORTES RINDFLEISCH
- LE POLPETTE DI MANZO con salsa pomodoro** | 33
- RINDFLEISCHBÄLLCHEN mit Tomatensauce
- IL CONIGLIO IN UMIDO** | 33
- KANINCHEN
- LA POLENTA E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI** | 33
- POLENTA MIT STEINPILZE

Secondi di carne



- COSTOLETTA DI VITELLO** | 59
al Jus Merlot del Castello di Morcote
- KÄLSKOTELETT
- TOURNEDOS alla ROSSINI** | 59
scaloppa di Foie Gras spadellata, tartufo nero
- TOURNEDOS ROSSINI Mit Foie Gras, schwarzer Trüffel
- RACK DI AGNELLO** | 49
al miele e pepe Valle Maggia con verdure al salto
- LAMMKARREE mit Honig, Valle Maggia Pfeffer und sautiertem Gemüse
- ROGNONE DI VITELLO** | 39
al Morcote Dry Gin con riso in cagnone
- KALBSNIEREN an Morcote Dry Gin sauce und Reis
- BURGER TORRE Gourmet** | 29
200g di manzo, insalata, pomodoro, raclette, bacon, cipolla crunch e salsa "Torre", coutry potatoes
- BURGER TORRE 200g Rindfleisch, Salat, Tomate, Raclette, Speck, Zwiebel-Crunch und Torre-Sauce, Speisekartoffeln
- FEGATINO DI POLLO in umido alla Veneziana** | 29
- Poulet Leberli mit Zwiebelsauce
- ORECCHIO DI ELEFANTE (Wienerschnitzel)** | 31
- ELEFANTENOHR (Wienerschnitzel) und Pommes

Secondi di pesce



- DORSO DI ZANDER DEL CERESIO** | 42
con crema di patata bruciata
- ZANDER DEL CERESIO mit gebrannter Kartoffelcreme
- SOGLIOLA ALLA MUGNAIA** | 59
patate novelle bollite e prezzemolo
- SEEZUNGE NACH MEUNIÈRE-ART Kartoffeln und Petersilie
- LA CLASSICA BOUILLABAISSÉ** | 36
- FISCHSUPPE
- FILETTI DI PESCE PERSICO** | 36
con risotto alla parmigiana
- BARSCHFILETS (EGLI) mit Parmesan-Risotto
- FILETTO DI ORATA** | 36
alla mediterranea con pomodoro, olive e patate
- DORADENFILET nach Mediterraner-Art, mit Tomaten, Oliven und Kartoffeln

La PINSA alla Romana



- LA PINSA BIANCA olio sale origano** | 16
- LA PINSA MARGHERITA** | 18
- LA PINSA AL PROSCIUTTO COTTO** | 20
- Mit GekochtenSchinken
- LA PINSA AL PROSCIUTTO DI PARMA** | 24
- Mit Rohschinken (Parma)
- LA PINSA AI FUNGHI PORCINI** | 29
- Mit Steinpilzen
- LA PINSA CON BRESAOLA scaglie di Grana** | 24