

TORRE

— OSTERIA DEL RISOTTO —
MORCOTE

Inverno 2026

I MENÙ DEGUSTAZIONE

Percorso pensato e strutturato per TUTTO il tavolo

LO STAGIONALE

l'emozione della stagione raccontata in un percorso di quattro portate 85

DE Die Emotionen der Saison in vier Gängen · FR Les émotions de la saison racontées en quatre plats · EN The season's emotion told through four courses

PER GLI INTENDITORI

menù gourmet di mare o terra in quattro portate 95

DE Gourmetmenü vom Land oder Meer in vier Gängen · FR Menu gourmet de la mer ou de la terre en quatre plats · EN Gourmet tasting menu from land or sea in four courses

THE CHEF · il mano libera 2.0

7 magnifiche portate create dallo Chef Emanuel 145

DE 7 herrliche Gänge vom Küchenchef Emanuel vorbereitet · FR 7 plats d'exception créés par le Chef Emanuel · EN 7 exquisite courses prepared by Chef Emanuel

IL VEGETARIANO GOURMET

l'emozione vegetariana raccontata in un percorso di quattro portate 65

DE Die vegetarische Emotion in vier Gängen · FR Les émotions végétariennes racontées en quatre plats · EN The vegetarian emotion told through four courses

IL VEGANO GOURMET 65

ABBINAMENTO VINI

Stagionale · Intenditori · Vegetariano

45 p.p.

The Chef

55 p.p.

Membri di



vegetariano · vegetarisch vegano · vegan

TORRE · Osteria del Risotto · Morcote

ANTIPASTI DI MARE

Plateau della Torre 66

- 4 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

DE 4 Amélie-Austern, 2 rote Garnelen, irisches Scampi, Dorade-Tatar, Thunfisch-Sashimi · **FR** 4 Huîtres Amélie, 2 crevettes rouges, scampi irlandais, tartare de dorade, sashimi de thon · **EN** 4 Amélie oysters, 2 red prawns, Irish scampi, sea bream tartare, tuna sashimi

Ostriche Amélie n°2 1 pz · 6

DE Austern · **FR** Huîtres · **EN** Oysters

Il Tris della Torre

Tartare di orata con burrata e lime · Gravlax di salmone con lime, pepe rosa, avocado, teriyaki e mandorle · Sashimi di tonno con mango, basilico, goma wakame e teriyaki al ravanello 29

DE Dorade-Tatar, Lachs-Gravlax, Thunfisch-Sashimi · **FR** Tartare de dorade, gravlax de saumon, sashimi de thon · **EN** Sea bream tartare, salmon gravlax, tuna sashimi

Insalata di polpo

con patate novelle, prezzemolo fresco, limone e olive 26

DE Oktopus-Salat mit neuen Kartoffeln, frischer Petersilie, Zitrone und Oliven · **FR** Salade de poulpe avec pommes de terre nouvelles, persil frais, citron et olives · **EN** Octopus salad with new potatoes, fresh parsley, lemon and olives

Gravlax di salmone

con lime, pepe rosa, maionese all'avocado, salsa teriyaki 26

DE Lachs-Gravlax mit Limette, rosa Pfeffer, Avocado-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce · **FR** Gravlax de saumon avec citron vert, poivre rose, mayonnaise à l'avocat, sauce teriyaki · **EN** Salmon gravlax with lime, pink pepper, avocado mayo, teriyaki sauce

Tartare di tonno

con crudité e colatura di alici 26

DE Thunfisch-Tartar mit Gemüse und Sardellensauce · **FR** Tartare de thon avec crudités et extrait d'anchois · **EN** Tuna tartare with crudités and anchovy essence

Ceviche di Orata marinata al Lime

con i suoi condimenti, Datterini e Basilico 26

DE Seebrasse-Ceviche mariniert in Limette, Datteln, Tomaten und Basilikum · **FR** Ceviche de dorade marinée au citron vert avec dattes et basilic · **EN** Sea bream ceviche marinated in lime with its condiments, dates and basil

Capesante Atlantiche scottate

su vellutata di piselli, guanciaia croccante e timo 26

DE Jakobsmuscheln auf Erbsencreme, knuspriger Speck und Thymian · **FR** Saint-Jacques poêlées sur crème aux pois, bacon et thym · **EN** Seared scallops on pea soup, crispy bacon and thyme

Impepata di cozze

con aglio, vino bianco, prezzemolo fresco e crostoni di pane 19

DE Miesmuscheln in Weissweinsud und Knoblauch · **FR** Moules marinières · **EN** Mussels in white wine garlic sauce

🌱 vegetariano · vegetarisch 🌱 vegano · vegan

TORRE · Osteria del Risotto · Morcote

ANTIPASTI DI TERRA

Terrina di foie gras "TORRE"

pan brioche e marmellata di mele cotogne alla vaniglia 36

DE Foie-Gras-Terrine mit Brioche und Quittenmarmelade mit Vanille · FR Terrine de foie gras avec brioche et confiture de coing à la vanille · EN Foie gras terrine with brioche and vanilla quince jam

Animella di vitello

con burro, salvia e amarene 29

DE Kalbsmilken mit Butter, Salbei und Schwarzkirschen · FR Ris de veau au beurre, sauge et griottes · EN Veal sweetbreads with butter, sage and sour cherries

Lumache alla provenzale (6 pz) 19

DE Schnecken nach provenzalischer Art (6 Stück) · FR Escargots à la provençale (6 pièces) · EN Provençal-style snails (6 pcs)

Bruschetta al pomodoro e basilico 12

DE Bruschetta mit Tomaten und Basilikum · FR Bruschetta à la tomate et basilic · EN Tomato and basil bruschetta

Bruschette miste

pomodoro e basilico – funghi trifolati – pesto di pomodoro e acciughe 18

DE Mischbruschette: Tomaten und Basilikum – sautierte Pilze – Tomatenpesto mit Sardellen · FR Bruschette variées : tomate et basilic – champignons sautés – pesto de tomate et anchois · EN Mixed bruschette: tomato and basil – sautéed mushrooms – tomato pesto with anchovies

Millefoglie di cipolla 24

con gelato al gorgonzola, crema di porcini e mou

DE Zwiebel-Millefeuille mit Gorgonzola-Eis, Steinpilzcreme und Karamellsauce · FR Millefeuille d'oignon avec glace au gorgonzola, crème de cèpes et sauce caramel · EN Onion millefeuille with gorgonzola ice cream, porcini cream and caramel sauce

Arancino di pizzoccheri 21

su fonduta di formaggio dell'alpe

DE Pizzoccheri-Arancino auf Käsefondue · FR Arancino de pizzoccheri sur fondue de fromage · EN Pizzoccheri arancino on cheese fondue

Piatto di affettati ticinesi misti

+ formaggio / Käse / fromage / cheese + 8 21

DE Aufschnitt-Teller · FR Charcuterie tessinoise · EN Mixed cold cuts

INSALATE

Insalata di carciofi 23

solo in stagione

DE Artischockensalat · FR Salade d'artichauts · EN Artichoke salad

Insalata di rucola e scaglie di grana 11

DE Rucolasalat mit Parmesan · FR Salade de roquette et copeaux de Grana Padano · EN Rocket salad with Parmesan

Insalata croccante mista con misticanze 12

DE Knackiger gemischter Salat · FR Salade croquante mixte · EN Crunchy mixed salad

Insalata di pomodori ramati e cipolla rossa 12

DE Tomatensalat mit Zwiebeln · FR Salade de tomates et oignons · EN Tomato and onion salad

vegetariano · vegetarisch · vegano · vegan

TORRE · Osteria del Risotto · Morcote

PASTA

"ABISSO FREDDO" · IL CONTROCORRENTE 39.50

edizione limitata · disponibilità giornaliera limitata · limited daily availability

Spaghetti Rummo freddo mantecato con burro affumicato, tartare di gambero rosso, bottarga e colatura di alici

DE Kalte Spaghetti, mit geräucherter Butter gebunden, Rotgarnelen-Tartare, Bottarga und Sardellensauce · FR Spaghetti Rummo froids liés au beurre fumé, tartare de crevette rouge, bottarga et sauce d'anchois · EN Cold Spaghetti Rummo creamed with smoked butter, red prawn tartare, bottarga and anchovy sauce

Tagliolini caserecci rossi all'astice

con bisque e un tocco di agrumi 38

DE Tagliolini mit Hummer, hausgemachter Bisque und einem Hauch Zitrusfrüchte · FR Tagliolini au homard ·

EN Lobster tagliolini

Tagliatelle ai funghi Porcini 29

DE Tagliatelle mit Steinpilzen · FR Tagliatelle aux cèpes · EN Tagliatelle with porcini mushrooms

Tagliatelle alla Bolognese 26

Spaghetti Carbonara (pasta fresca) 26

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 22

DE Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili · FR Spaghetti à l'ail, huile et piment · EN Spaghetti with garlic, oil, chili

Fregola sarda del pescatore

con frutti di mare selezionati, bisque leggermente piccante 32

DE Sardische Fregola mit ausgewählten Meeresfrüchten und leicht scharfer Bisque · FR Fregola sarde du pêcheur aux fruits de mer sélectionnés, bisque légèrement pimentée · EN Sardinian fregola with selected seafood and a lightly spicy bisque

Penne all'arrabbiata 24

DE scharf · FR épicé · EN spicy

Gnocchi al gorgonzola 24

RISOTTI

Risotto all'aglio nero 30

con stracciatella di bufala, pomodori confit, nocciole e olio all'aneto

DE Risotto mit schwarzem Knoblauch, Büffel-Stracciatella, Tomaten, Haselnüssen und Dillöl · FR Risotto à l'ail noir, stracciatella de bufflonne, tomates confites, noisettes et huile à l'aneth · EN Black garlic risotto with buffalo stracciatella, confit tomatoes, hazelnuts and dill oil

Risotto ai Porcini 29

con fonduta al Blu di Capra e riduzione al Merlot Castello

DE Steinpilz-Risotto mit Ziegenkäse-Fondue und Merlot-Reduktion · FR Risotto aux cèpes avec fondue de fromage de chèvre bleu et réduction de Merlot · EN Porcini risotto with goat blue cheese fondue and Merlot reduction

vegetariano · vegetarisch vegano · vegan

TORRE · Osteria del Risotto · Morcote

CREME E ZUPPE

Zuppa di cipolle

con crostone di pane al Comté 22

DE Zwiebelsuppe mit Comté-Brot-Crouton · FR Soupe à l'oignon avec croûton de pain au Comté · EN Onion soup with Comté bread crouton

Uovo 63°

con spuma di patate, Piora e scaglie di tartufo nero 26

DE 63°-Ei mit Kartoffelschaum, Piora-Käse und schwarzem Trüffel · FR Œuf 63° avec mousse de pommes de terre, fromage Piora et truffe noire · EN 63° egg with potato foam, Piora cheese and black truffle

Minestrone Ticinese 14

SECONDI DI CARNE

Costoletta di vitello

al Jus Merlot del Castello di Morcote, risotto al rosmarino e limone 59

DE Kalbskotelett mit Merlot-Jus vom Castello di Morcote, Rosmarin-Risotto und Zitrone · FR Côte de veau au jus de Merlot du Château de Morcote, risotto au romarin et citron · EN Veal chop with Merlot jus from Castello di Morcote, risotto with rosemary and lemon

Filetto di manzo "Rossini"

con risotto alla barbabietola con yogurt greco e verdure 65

DE Rinds-Filet «Rossini» mit Rote-Bete-Risotto mit griechischem Joghurt und Gemüse · FR Tournedos « Rossini » avec risotto à la betterave, yaourt grec et légumes · EN Rossini-style beef tenderloin with beetroot risotto, Greek yogurt and vegetables

Fegatino di pollo in umido alla Veneziana 31

DE Pouletleberli venezianischer Art · FR Foie de poulet mijoté à la vénitienne · EN Venetian-style stewed chicken liver

Rognone di vitello al Bisbino Dry Gin

con risotto in cagnone 39

DE Kalbsnieren mit Bisbino Dry Gin-Sauce und Risotto · FR Rognon de veau au gin Bisbino avec risotto · EN Veal kidney with Bisbino Dry Gin sauce and risotto

Rack di agnello

al miele e pepe Valle Maggia con patate novelle e verdure 49

DE Lammkarree mit Honig und Valle Maggia Pfeffer, Kartoffeln und Gemüse · FR Carré d'agneau au miel et poivre de la Vallée Maggia, pommes de terre et légumes · EN Lamb rack with honey and Valle Maggia pepper, potatoes and vegetables

Orecchio di elefante (Wienerschnitzel)

con patatine fritte 36

DE Elefantenoher mit Pommes · FR Escalope viennoise avec frites

Bratwurst di vitello

con salsa di cipolle e patatine 26

DE Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes · FR Saucisse de veau avec sauce à l'oignon et frites · EN Veal bratwurst with onion sauce and fries

Maialino da latte

con patate al rosmarino e spinacino 33

DE Spanferkel mit Rosmarinkartoffeln und Spinat · FR Cochon de lait, pommes de terre au romarin et épinards · EN Suckling pig with rosemary potatoes and spinach

Polletto intero "Torre"

con patatine fritte 35

DE Mistkratzerli mit Pommes · FR Poulet « Torre », pommes frites · EN Chicken « Torre », fries

Cordon Bleu XXL "Morcote"

classico cordon bleu di maiale con prosciutto cotto e formaggio Gruyère, con pommes frites 36

Lasagne Bolognese fatte in casa

Hausgemacht 24

 vegetariano · vegetarisch  vegano · vegan

TORRE · Osteria del Risotto · Morcote

LA POLENTA È REGINA

con risotto milanese + 4.-

Polenta con Ossobuco di maiale 33

DE Schweins-Ossobuco · FR Ossobuco de porc · EN Pork ossobuco

Polenta con Brasato di manzo 33

DE Rindsschmorbraten · FR Braisé de bœuf · EN Braised beef

Polenta con Polpette di manzo

con salsa pomodoro 33

DE Rindfleischbällchen mit Tomatensauce · FR Boulettes de bœuf · EN Beef meatballs

Polenta con Coniglio in umido 33

DE Geschmortes Kaninchen · FR Lapin en ragoût · EN Stewed rabbit

Polenta con funghi porcini trifolati 33

DE Polenta mit sautierten Steinpilzen · FR Polenta aux cèpes sautés · EN Polenta with sautéed porcini mushrooms

Polenta con coda di manzo alla "Vaccinara" 33

DE Polenta mit Ochsenchwanz nach «Vaccinara» Art (Geschmorter Ochsenchwanz) · FR Polenta avec queue de bœuf à la « Vaccinara » (mijotée de queue de bœuf) · EN Polenta with slow-cooked oxtail stew, Roman-style

SECONDI DI PESCE

Dorso di Zander del Ceresio

con risotto alla salicornia 42

DE Zander vom Ceresio mit Meeresspargel-Risotto (Queller) · FR Sandre du Ceresio avec risotto à la salicorne · EN Ceresio pike-perch fillet with sea asparagus risotto (samphire)

Sogliola alla mugnaia

con patate novelle 59

DE Seezunge nach Meunière-Art mit neuen Kartoffeln · FR Sole meunière avec pommes de terre nouvelles · EN Sole meunière with new potatoes

Bouillabaisse classica 36

DE Fischsuppe nach klassischer Art · EN Classic fish soup

Filetti di pesce persico

con risotto alla parmigiana 39

DE Egli-Filets mit Parmesan-Risotto · FR Filets de perche avec risotto au parmesan · EN Perch fillets with parmesan risotto

Filetto di orata alla mediterranea

con pomodoro, olive e patate 36

DE Doradenfilet mediterraner Art mit Tomaten, Oliven und Kartoffeln · FR Filet de dorade à la méditerranéenne avec tomates, olives et pommes de terre · EN Mediterranean-style sea bream fillet with tomatoes, olives and potatoes

Filetti di Zander in pastella croccante

e tempura di verdure 36

DE Fisch-Knusperli aus Zander mit Gemüse-Tempura · FR Poisson en beignet et tempura de légumes · EN Deep-fried fish goujons and vegetable tempura

🌱 vegetariano · vegetarisch 🌱 vegano · vegan

TORRE · Osteria del Risotto · Morcote

THE TORRE FISH FONDUE

Fondue di pesce · 250 gr.

gamberi, salmone, capesante e tonno con riso bianco, patatine e le sue salse 44

THE SWISS SIGNATURE EXPERIENCE

The ultimate Swiss fondue ritual, perfect for every season. Our exclusive blend of Alpine cheese, moitié-moitié.

Fondue Swiss Alpine Spirit

The classic cheese fondue 29

Ticino Soul Fondue

The classic cheese fondue with Piora and Merlot bianco 35

The Swiss Golden Pot

The classic cheese fondue with black truffle 45

THE TABLESIDE SIGNATURE SERIES

The art of service, performed for you, celebrates the timeless tradition of fine dining, featuring dishes prepared, carved or finished directly before your eyes by our master staff.

Kulinarische Handwerkskunst direkt an Ihrem Tisch: erleben Sie die höchste Form der Gastronomie und die zeitlose Tradition des exzellenten Service, direkt vor Ihren Augen vollendet.

Il Branzino al sale

min 2 persone 55 p.p.

DE Wolfsbarsch in Salzkruste · FR Bar de mer en croûte de sel · EN Salt-crusted sea bass

Il classico Chateaubriand

con patate e verdure di stagione, salsa bearnaise · min 2 pers. 62 p.p.

DE Chateaubriand mit Kartoffeln und Gemüse, Sauce béarnaise · FR Chateaubriand avec gratin et légumes, sauce béarnaise · EN Chateaubriand with gratin and vegetables, sauce béarnaise

Tartare di manzo tagliato al coltello

min 2 pers. 49 p.p.

DE Rindstartare · FR Tartare de bœuf · EN Hand-cut beef tartare

Pescato del giorno

secondo la disponibilità del mercato · min 2 pers. 55 p.p.

DE Fang des Tages · FR Poisson du jour · EN Catch of the day

 vegetariano · vegetarisch  vegano · vegan

TORRE · Osteria del Risotto · Morcote



PINSA DI ROMA

LA PINSA ALLA ROMANA

Pinsa bianca (olio, sale, origano) 16

Pinsa Margherita 18

DE Pinsa mit Tomaten und Mozzarella · FR Pinsa tomate mozzarella · EN Tomato mozzarella pinsa

Pinsa al prosciutto cotto 20

DE Pinsa mit gekochtem Schinken · FR Pinsa au jambon cuit · EN Pinsa with cooked ham

Pinsa al prosciutto di Parma 24

DE Pinsa mit Parmaschinken · FR Pinsa au jambon de Parme · EN Pinsa with Parma ham

Pinsa ai funghi porcini 29

DE Pinsa mit Steinpilzen · FR Pinsa aux cèpes · EN Pinsa with porcini mushrooms

Pinsa con bresaola e scaglie di Grana 24

DE Pinsa mit Bresaola und Grana-Käse · FR Pinsa avec bresaola et copeaux de Grana · EN Pinsa with bresaola and Grana cheese

Pinsa vegetariana 16

DE Pinsa mit Gemüse · FR Pinsa aux légumes · EN Pinsa with vegetables

Pinsa con salame 22

DE Pinsa mit Salami · FR Pinsa avec salami · EN Pinsa with salame

Pinsa prosciutto e funghi 24

DE Pinsa mit Schinken und Pilzen · FR Pinsa avec jambon et champignons · EN Pinsa with ham and mushrooms

Pinsa ai funghi 20

DE Pinsa mit Champignons · FR Pinsa aux champignons · EN Pinsa with mushrooms

Pinsa con rucola e grana 19

DE Pinsa mit Rucola · FR Pinsa à la roquette · EN Pinsa with rocket

Pinsa zola e cipolle 24

DE Pinsa mit Gorgonzola und Zwiebeln · FR Pinsa avec gorgonzola et oignons · EN Pinsa with gorgonzola and onions

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.

vegetariano · vegetarisch vegano · vegan

TORRE · Osteria del Risotto · Morcote