

de La Tour
BISTRONOMIA ITALIANA

ANTIPASTI

« Uovo in Purgatorio » 

**Tuorlo croccante, vellutata all'albume, burro nocciola,
pomodoro in due consistenze, olio al basilico**

Jaune d'oeuf croustillant, crème de blanc d'œuf, beurre noisette,
tomate en deux consistances, huile de basilic

Knuspriges Eigelb, Eiweisscreme, Haselnussbutter, Tomate in zwei Konsistenzen, Basilikumöl

18.00

« Manzo nel Bosco »

**Carpaccio di manzo, variazioni di funghi del sottobosco, balsamico,
rucola, Provolone del Monaco**

Carpaccio de bœuf, champignons des sous-bois en différentes textures,
vinaigre balsamique, roquette, provolone del Monaco

Rindercarpaccio, unterholz Pilzvariation, Balsamico, Rucola, Provolone del Monaco

27.00

« Il Rosso di Mazara »

**Gambero rosso di Mazara in tempura, crema di burrata, ketchup di lamponi,
topinambur, roccia al sesamo nero**

Crevettes rouges de Mazara en tempura, crème de burrata, ketchup aux framboises, topinambour,
rocher de sésame noir

Rote Mazara Garnelen-Tempura, Burrata, Himbeerketchup, Topinambur, Fels aus schwarzem

29.00

« Polpo e Patate »

Ragù di polpo, capperi, sedano, patata croccante al limone, gelatina di acqua di polpo

Ragoût de poulpe, câpres, céleri, pomme de terre croustillante au citron, gelée d'eau de poulpe

Oktopus-Ragout, Sellerie-Kapern, knusprige Zitronenkartoffeln, Oktopuswasser-Gelatine

24.00

de La Tour
BISTRONOMIA ITALIANA

PRIMI

« La Genovese »

**Candela, stracotto di cipolla dorata di Montoro, guancia di manzo svizzero,
spuma di Parmigiano Reggiano, sedano in polvere**
Bougie, compotée d'oignon doré de Montoro, joue de bœuf suisse,
mousse de parmesan, poudre de céleri
Pasta Candela, geschmorte goldene Zwiebeln aus Montoro, schweizer Rinderbacke,
Parmesankäseschaum, Selleriepulver

26.00

« Il Fusion »



Gnocchetto sardo, fagioli cannellino, alga kombu, zenzero, Provolone del Monaco
Gnocchetto sarde, haricots cannellino, algues kombu, gingembre, Provolone de Monaco
Sardischer Gnocchetto, Cannellino-Bohnen, Kombu-Algen, Ingwer, Provolone del Monaco

24.00

« Il Bottone Ripieno »



**Bottoni bicolori fatti in casa, ripieni di ricotta, burrata e limone, guanciale,
battuto di gambero rosso di Mazara, gaspacho verde tiepido**
Bottoni bicolores faits maison, farcis à la ricotta, burrata et citron, joue,
carpaccio de crevettes rouges de Mazara, gaspacho vert tiède
Hausgemachte zweifarbige Bottoni Pasta mit Burrata Ricotta und Zitrone,
Carpaccio aus roten Mazara-Garnelen, grüner Gazpacho

32.00

« Il Risotto »



**Riso carnaroli mantecato in purezza, bottarga di muggine, lime, polvere al prezzemolo,
salsa aioli, perle di peperoncino**
Riz Carnaroli crémeux, poutargue de mullet, citron vert, poudre de persil, sauce aioli, perles de piment
Cremiger Carnaroli-Reis, Meeräschen Bottarga, Limetten,
Petersiliepulver, Aioli-Sauce, Chiliperlen

29.00 (min. 2 pers.)

de La Tour
BISTRONOMIA ITALIANA

SECONDI

« La Guancia »

**Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, cipolla di Montoro brasata,
carota fondente, croccante di patate, ristretto di manzo**

Joue de boeuf cuite à basse température, oignons Montoro braisés, carotte fondante,
pommes de terre croustillantes, confit de boeuf

Bei niedriger Temperatur gekochte Rinderbacke, geschmorte Montoro-Zwiebel, zartschmelzende
Karotte, knusprige Kartoffeln, Rindfleischbrühe

32.00

« La Tagliata »

Tagliata di manzo americano (250gr), cime di rapa, purè di patate affumicate, pecorino Bagnolese

Tagliata de boeuf américain (250gr), cime di rapa,
purée de pommes de terre fumée, pecorino Bagnolese

Amerikanische Rind Tagliata (250gr), Kohlrabi, geräuchertes Kartoffelpüree,
Balognese Pecorino-Käse

49.00

« Polpo in Porchetta »

**Polpo bardato nel guanciale di maiale, purea di topinambur, zucca confit,
burrata, perle al limone, pepe**

Poulpe enrobé de joue de porc, purée de topinambour, potiron confit, burrata, perles citron, poivre

In Schweinebacke gewickelter Oktopus, Topinamburpüree, konfiertes Kürbis,
Burrata, Zitronenperlen, Pfeffer

39.00

« Tonno alla Scapece »

Filetto di tonno leggermente scottato, zucchine alla scapece in due consistenze, salsa all'aioli

Filet de thon légèrement poêlé, courgette à la scapece en deux consistances, sauce aioli

Leicht angebratenes Thunfischfilet, Zucchini alla scapece in zwei Konsistenzen, aioli Sauce

38.00

de La Tour
BISTRONOMIA ITALIANA

DOLCI

« Babamisù »

Babà in vasocottura con infusione di rhum e caffè, mousse di mascarpone, caffè espresso

Babà cuit à basse température en pot de verre avec infusion de rhum et café,
mousse mascarpone, café espresso

Babà bei Niedrigtemperatur im Glastopf gekocht mit Rum- und Kaffeeaufguss,
Mascarpone-Mousse, Espresso Kafee

14.00

« L'Esotico al Cioccolato »

**Mousse al cioccolato bianco, gel di frutti esotici, sorbetto mango, crumble cocco,
perle al frutto della passione**

Mousse au chocolat blanc, gelée de fruits exotiques, sorbet mangue, crumble coco,
perles fruit de la passion

Weisse Schokoladenmousse, exotisches Fruchtgel, Mangosorbet, Kokosstreusel, Passionsfruchtperlen

14.00

« La Millefoglie »

Pasta sfoglia croccante, amarene, cocco, spuma leggera alla vaniglia

Pâte feuilletée croustillante, amarene, noix de coco, mousse légère à la vanille

Knuspriger Blätterteig, Sauerkirschen, Kokos, luftige Vanille-Mousse

12.00

« Caffè Gourmand »

Caffè gourmand (secondo l'ispirazione dello chef)

Caffè gourmand (selon l'inspiration du chef)

Gourmet Kaffee (nach Inspiration des Küchenchefs)

11.00

« Selezione di Formaggi »

Degustazione di formaggi

Dégustation de fromages

Käseverkostung

15.00

de La Tour
BISTRONOMIA ITALIANA

MENU DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

3 portate (dolci esclusi)
3 plats (desserts exclus)
3 Gänge (ohne Desserts)
48.00/pers.

5 portate
5 plats
5 Gänge
75.00/pers.

7 portate
7 plats
7 Gänge
98.00/pers.

La composizione delle portate dipende dall'ispirazione dello Chef
La composition des plats dépend de l'inspiration du Chef
Die Zubereitung der Gerichte hängt von der Inspiration des Küchenchefs ab

Il menù degustazione viene servito per tutta la tavola
Le menu degustation est servi pour l'ensemble de la table
Das Degustationsmenü wird für den ganzen Tisch serviert

Gentile Cliente, su richiesta il nostro personale sarà lieto di informarla sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze.

Considerato che i nostri piatti sono cucinati al momento, vi ringraziamo in anticipo per un eventuale attesa.
Chère(s) Cliente(s) / Cher(s) Client(s), sur simple demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers concernant les ingrédients présents dans nos plats qui seraient susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances.

Nos plats étant cuisinés à la minute, nous vous remercions par avance d'une attente éventuelle
Sehr geehrter Kunde, auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft über die in unseren Gerichten enthaltenen Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten.

Da unsere Gerichte à la minute zubereitet werden, danken wir Ihnen im Voraus für eine eventuelle Wartezeit.

Provenienza degli alimenti : Carne: Svizzera, USA / Salumi: Italia / Pesce e frutti di mare: Italia, Marocco
Provenance des aliments : Viandes : Suisse, USA / Charcuteries : Italie / Poisson et fruits de mer : Italie, Maroc
Herkunft der Lebensmittel : Fleisch : Schweiz, USA / Wurstwaren : Italien / Fisch und Meeresfrüchte : Italien, Marokko