

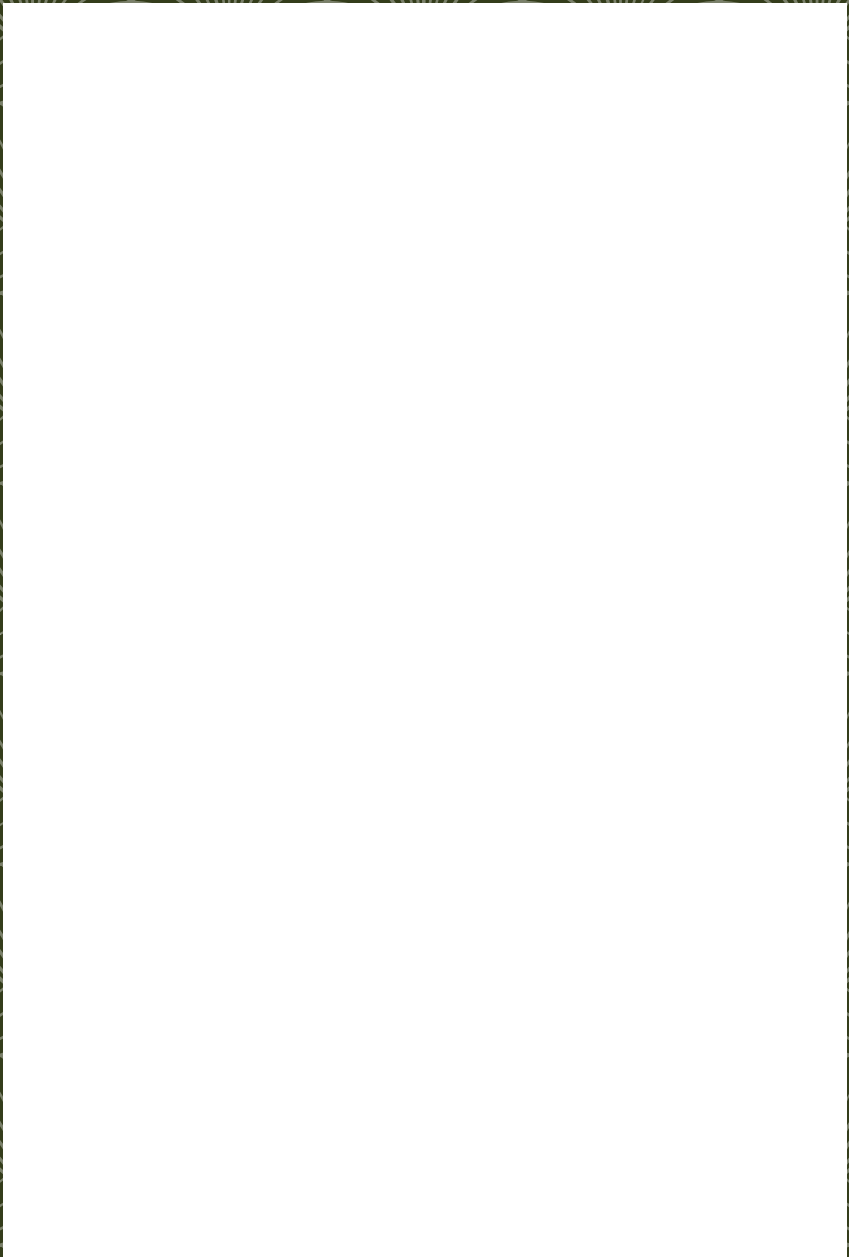
DE LA TOUR

RISTORANTE ITALIANO

Non c'è amore
più sincero
dell'amore per il cibo.

George Bernard Shaw

MENU



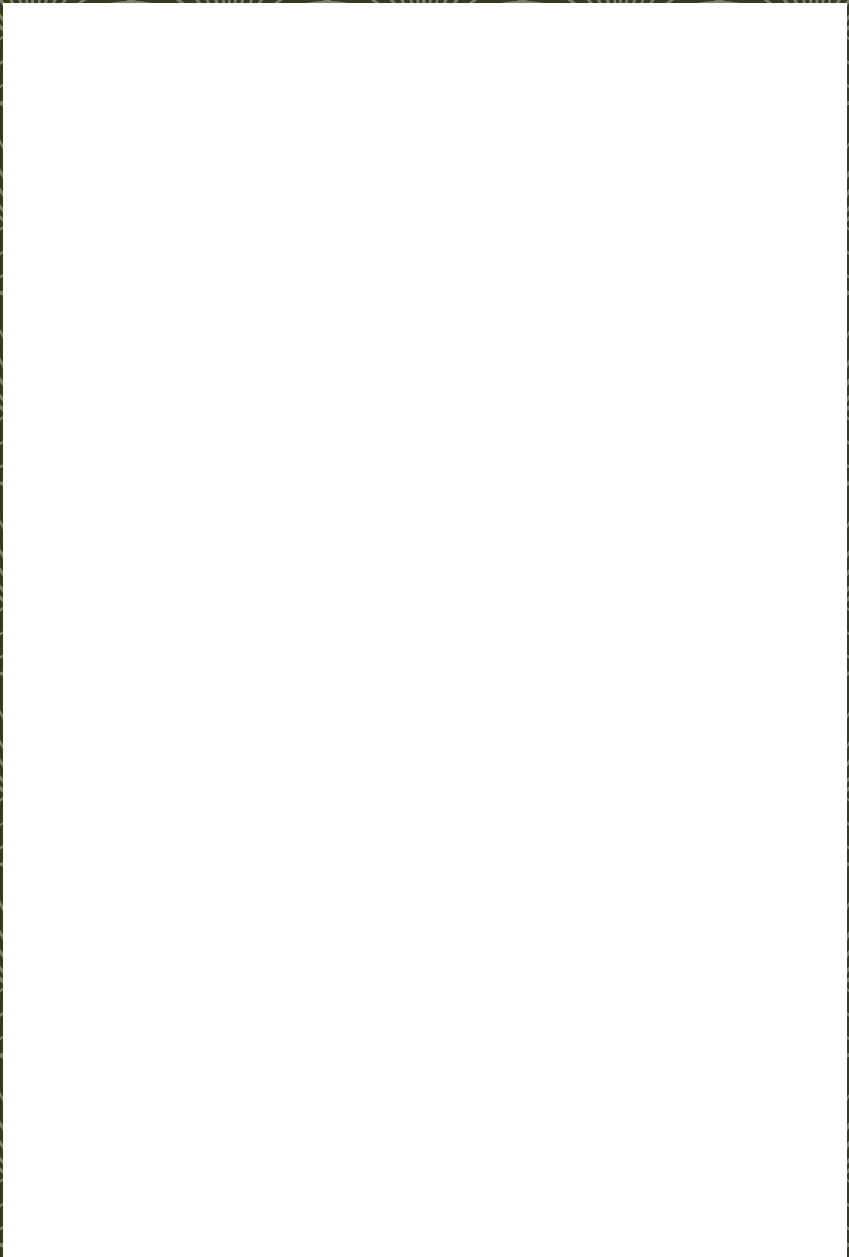
ANTIPASTI / ENTRÉES

Uovo, funghi, pecorino, tartufo estivo
Œuf, champignons, fromage pecorino, truffes d'été
22.00

Carpaccio di orata, mela verde, ostriche, avocado
Carpaccio de daurade, pomme verte, huîtres, avocat
24.00

Tartare di manzo, verdure agrodolce, spinaci, noci
Tartare de bœuf, légumes aigre-doux, épinards, noix
26.00

Polpo, crema di fave secche, patata charlotte, cicorietta
Poulpe, crème de fèves, pomme de terre charlotte, chicorée
27.00



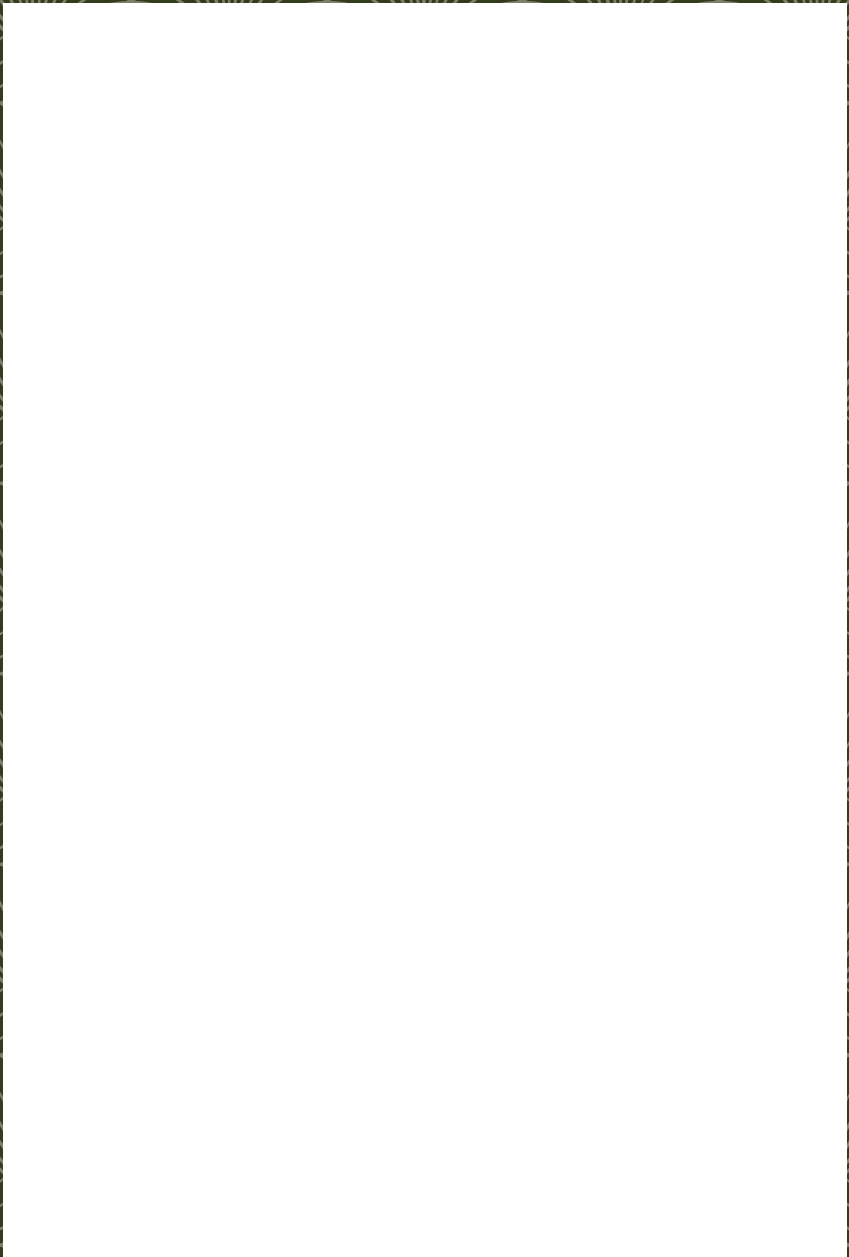
PRIMI / PREMIERS PLATS

Carbonara 2.0, pecorino, polvere di guanciale, sifone carbonara
Carbonara 2.0, fromage pecorino,
poudre de guanciale, carbonara au siphon
25.00

Tagliolini allo champagne, frutti di mare,
caviale di salmone, bergamotto
Tagliolini au champagne, fruits de mer, caviar de saumon, bergamote
27.00

Risotto al parmigiano, asparagi, spugnole, riduzione di arrosto
Risotto au parmesan, asperges, morilles, réduction de rôti
28.00

Ravioli farciti alla ricotta, astice, corallo, bisque
Ravioli farci à la ricotta, homard, corail, bisque
32.00



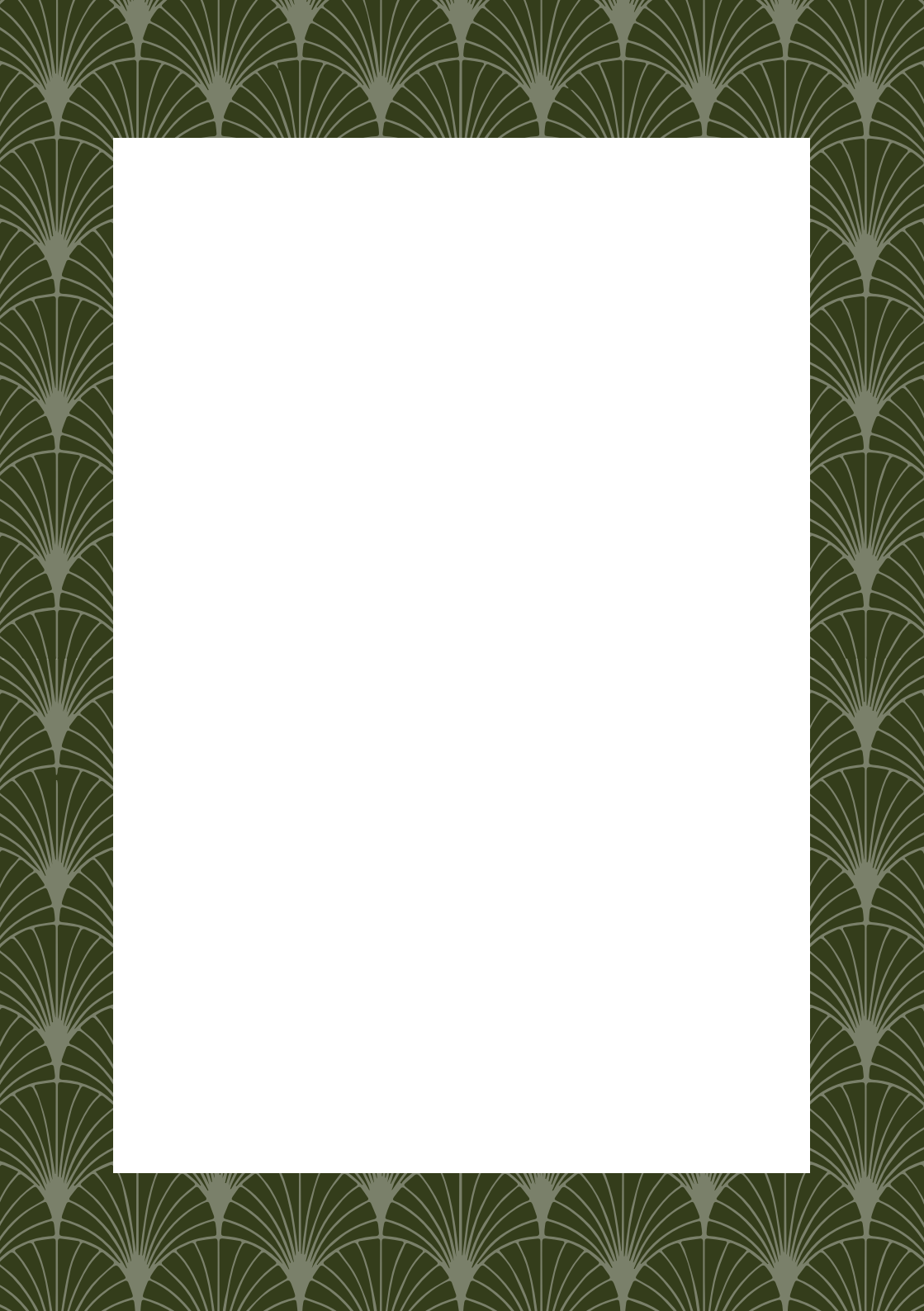
SECONDI / DEUXIÈME PLATS

Merluzzo, romanesco, patata farcita, alghe, porro bruciato
Cabillaud, romanesco, pommes de terre farcies, algues, poireaux brûlés
38.00

**Salmone Ora King, piselli, panna acida all'aneto,
miele-lime, mini finocchio**
Saumon Ora King, petits pois, crème aigre à l'aneth, miel-lime,
mini fenouil
40.00

Suprema di faraona, carotine, barbabietola rossa, zucchine
Suprême de pintade, carottes, betteraves rouges, courgettes
42.00

Controfiletto, fave fresche, asparagi bianchi, crocchetta di melanzana
Entrecôte, fèves fraîches, asperges blanches, croquette d'aubergine
50.00



DOLCI / DESSERT

**Insalata di frutti rossi, crumble, sorbetto alla fragola,
sifone crème brûlée**

Salade de fruits rouges, crumble, sorbet fraise,
siphon crème brûlée

14.00

**Tiramisù 2.0, mascarpone, grue di cacao,
gelato al cappuccino, pan di spagna**

Tiramisu 2.0, mascarpone, grué de cacao,
glace au cappuccino, génoise

14.00

Chiboust, cioccolato al latte, gelato nocciola, frutto della passione

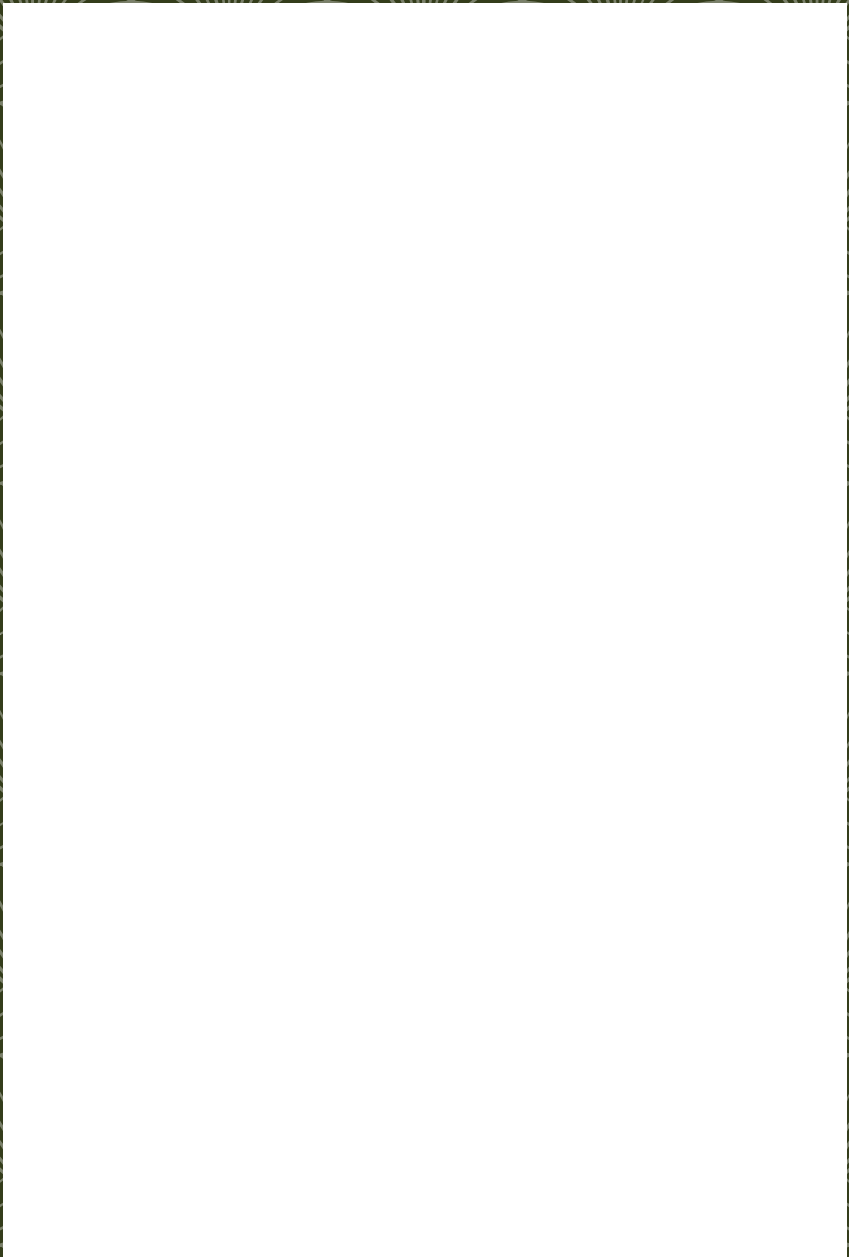
Chiboust, chocolat au lait, glace à la noisette, fruit de la passion

14.00

Pesche confit, cremoso al cocco, verbena, litchi

Confit de pêches, crémeux de noix de coco, verveine, litchi

15.00



MENU LA TOUR

Amuses-bouches dello Chef
Les amuse-bouches du chef

Tartare di manzo, verdure agrodolce, spinaci, noci
Tartare de bœuf, légumes aigre-doux, épinards, noix

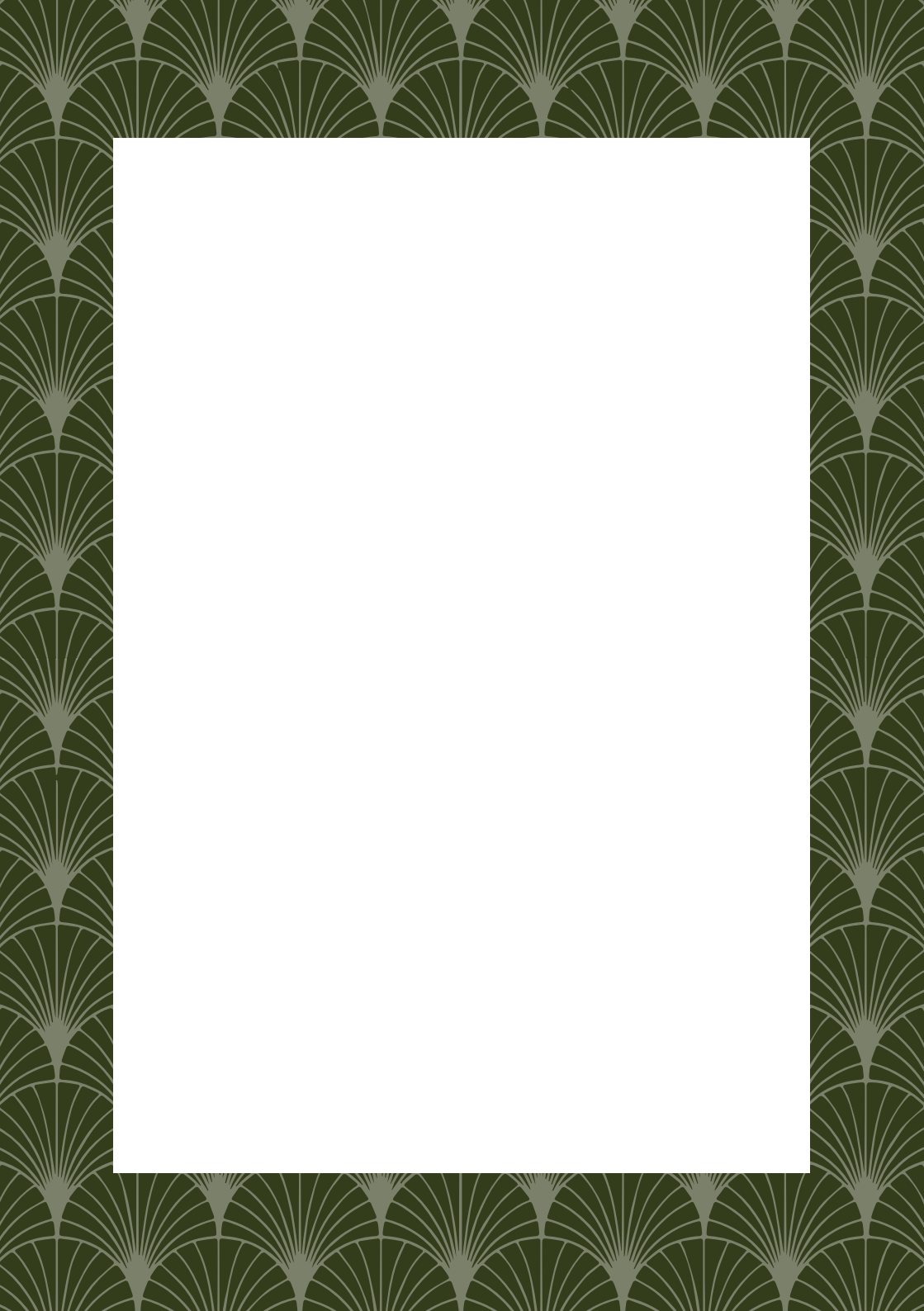
Risotto al parmigiano, asparagi, spugnone, riduzione di arrosto
Risotto au parmesan, asperges, morilles, réduction de rôti

**Controfiletto, fave fresche, asparagi bianchi,
crocchetta di melanzana**
Contre-filet, fèves fraîches, asperges blanches,
croquette d'aubergine

**Insalata di frutti rossi, crumble, sorbetto alla fragola,
sifone crème brûlée**
Salade de fruits rouges, crumble, sorbet fraise,
siphon crème brûlée

85,00

Il menù La Tour viene servito per tutta la tavola
Le menu La Tour est servi pour l'ensemble de la table



MENU DEGUSTAZIONE

MENU DÉGUSTATION

Amuses-bouches dello Chef
Les amuse-bouches du chef

Carpaccio di orata, mela verde, ostriche, avocado
Carpaccio de daurade, pomme verte, huîtres, avocat

Polpo, crema di fave secche, patata charlotte, cicorietta
Poulpe, crème de fèves, pomme de terre charlotte, chicorée

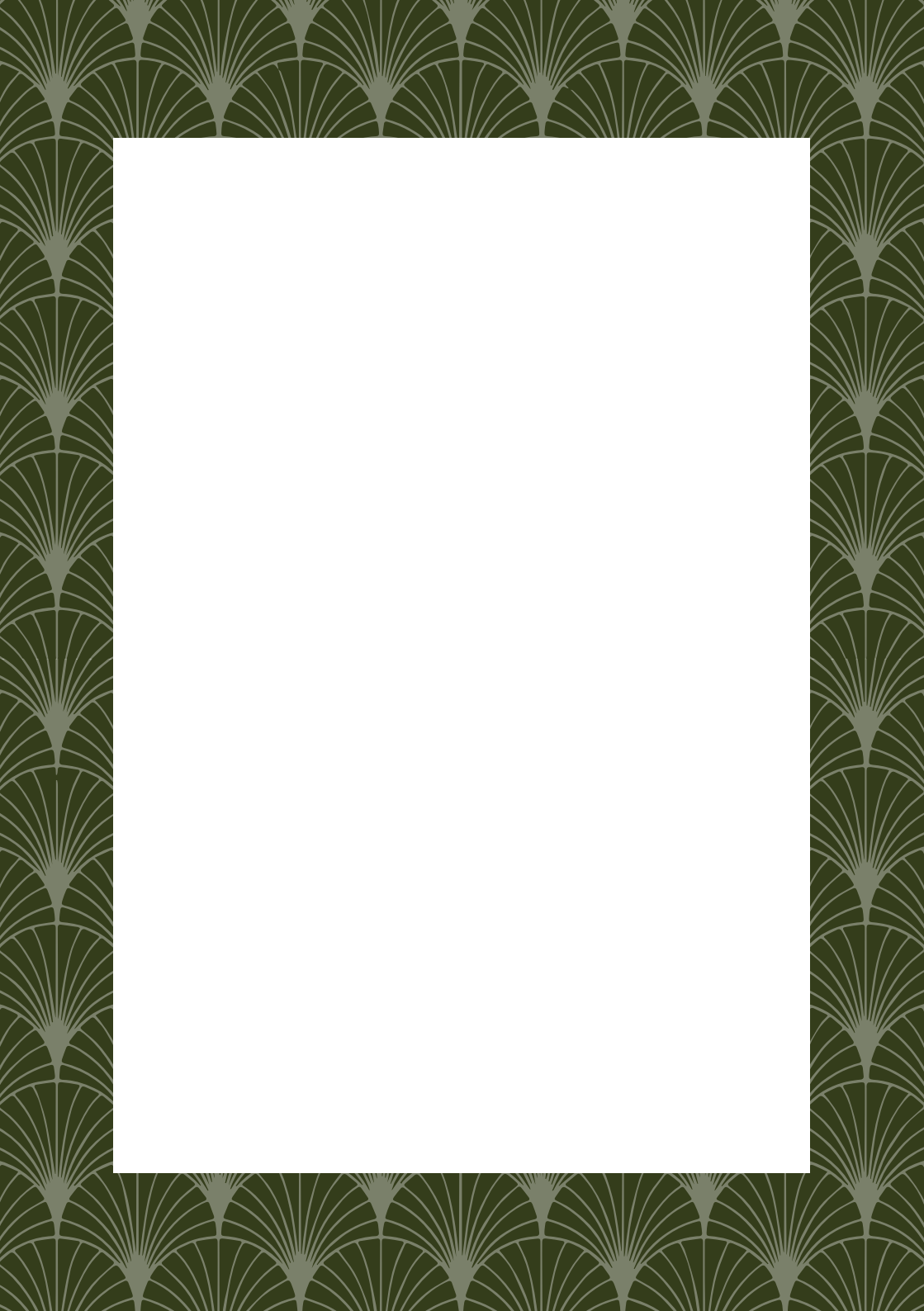
Ravioli farciti alla ricotta, astice, corallo, bisque
Ravioli farci à la ricotta, homard, corail, bisque

Merluzzo, romanesco, patata farcita, alghe, porro bruciato
Cabillaud, romanesco, pommes de terre farcies, algues,
poireaux brûlés

**Insalata di frutti rossi, crumble, sorbetto alla fragola,
sifone crème brûlée**
Salade de fruits rouges, crumble, sorbet fraise,
siphon crème brûlée

95.00

Il menù Degustazione viene servito per tutta la tavola
Le menu degustation est servi pour l'ensemble de la table



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.

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

