

DE LA TOUR

RISTORANTE ITALIANO

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

George Bernard Shaw

MENU

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Carpaccio di orata, mela verde, ostriche, avocado

Carpaccio von Seebrasse, grüner Apfel, Austern, Avocado
26.00

Uovo croccante, olive taggiasche, faraona, parmigiano 36 mesi

Knuspriges Ei, Taggiasche-Oliven, Perlhuhn, Parmesan 36 Monate
26.00

Carpaccio di manzo, verdure in agrodolce, capperi, acciuغه, gelato tonnato

Rindfleischcarpaccio, süß-saures Gemüse, Kapern,
Sardellen, Vitello-Tonnato Eis
27.00

Polpo, crema di fave secche, patata charlotte, spinaci

Oktopus, Creme aus getrockneten Bohnen, Charlottenkartoffeln, Spinat
28.00

PRIMI / ERSTER GANG

Risotto asiago, tartufo, funghi di stagione, riduzione di brasato

Asiago-Risotto, Trüffel, Saisonpilze,
Reduktion von geschmortem Rindfleisch

31.00

Carbonara 2.0, pecorino, polvere di guanciale, sifone carbonara
Carbonara 2.0, Pecorino, Guanciale-Pulver, Carbonara mit Siphon

27.00

Ravioli farciti alla ricotta, astice, corallo, finocchio croccante
Ravioli gefüllt mit Ricotta, Hummer, Koralle, knusprigem Fenchel

32.00

**Tagliolini allo champagne, frutti di mare,
caviare di salmone, bergamotto**
Tagliolini mit Champagner, Meeresfrüchten, Lachskaviar, Bergamotte

29.00

SECONDI / ZWEITER GANG

Pancia di maiale, sedano rapa, zucca confit, cipollotto grigliato
Schweinebauch, Knollensellerie, kandierter Kürbis,
geröstete Frühlingszwiebeln

44.00

Controfiletto di manzo, carciofi, cavolo di Bruxelles, barbabietola
Rinderfilet, Artischocken, Rosenkohl, Rote Bete

52.00

Trota salmonata, cavolfiore, zafferano, borlotti
Lachsforelle, Blumenkohl, Safran, Borlotti

45.00

Merluzzo, romanesco, porro bruciato, alghe, patata farcita
Kabeljau, Romanesco, verbrannter Lauch, Algen, gefüllte Kartoffeln

42.00

DOLCI / DESSERT

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

Tiramisu 2.0, Mascarpone, Kakaobruch, Cappuccino-Eis, Biskuitteig
15.00

Chiboust, cioccolato al latte, gelato nocciola, frutto della passione
Chiboust, Milchsokolade, Haselnusseis, Passionsfrucht

15.00

Declinazione di mela Valtellina, cannella, meringa, aneto
Valtellina-Apfel, Zimt, Baiser, Dill

15.00

**Pera Mantovana, mousse al cioccolato,
cereali croccanti, limone di amalfi**
Mantua-Birne, Schokoladenmousse,
knusprige Cerealien, Amalfi-Zitrone

15.00

MENU LA TOUR

Amuses-bouches dello Chef
Die Häppchen vom Chefkoch

**Carpaccio di manzo, verdure in agrodolce, capperi,
acciughe, gelato tonnato**
Rindfleischcarpaccio, süß-saures Gemüse, Kapern,
Sardellen, Vitello-Tonnato Eis

Carbonara 2.0, pecorino, polvere di guanciale, sifone carbonara
Carbonara 2.0, Pecorino, Guanciale-Pulver, Carbonara mit Siphon

Pancia di maiale, sedano rapa, zucca confit, cipollotto grigliato
Schweinebauch, Knollensellerie, kandierter Kürbis,
geröstete Frühlingszwiebeln

**Tiramisu' 2.0, mascarpone, grue di cacao,
gelato al cappuccino, pan di spagna**
Tiramisu 2.0, Mascarpone, Kakaobruch, Cappuccino-Eis, Biskuitteig

Mignardises dello Chef
Kleine Leckereien vom Chefkoch

95.00

Il menù La Tour viene servito per tutta la tavola
Das La Tour menü wird für den ganzen Tisch serviert

MENU DEGUSTAZIONE DEGUSTATIONSMENÜ

Amuses-bouches dello Chef
Die Häppchen vom Chefkoch

Carpaccio di orata, mela verde, ostriche, avocado
Carpaccio von Goldbrasse, grüner Apfel, Austern, Avocado

Uovo croccante, olive taggiasche, faraona, parmigiano 36 mesi
Knuspriges Ei, Taggiasche-Oliven, Perlhuhn, Parmesan 36 Monate

Tagliolini allo champagne, frutti di mare, caviale di salmone, bergamotto
Tagliolini mit Champagner, Meeresfrüchten, Lachskaviar, Bergamotte

Trota salmonata, cavolfiore, zafferano, borlotti
Lachsforelle, Blumenkohl, Safran, Borlotti

O/ODER

Pancia di maiale, sedano rapa, zucca confit, cipollotto grigliato
Schweinebauch, Knollensellerie, kandierter Kürbis, geröstete Frühlingszwiebeln

Tiramisu' 2.0, mascarpone, grue di cacao, gelato al cappuccino, pan di spagna
Tiramisu 2.0, Mascarpone, Kakaobruch, Cappuccino-Eis, Biskuitteig

Mignardises dello Chef
Kleine Leckereien vom Chef

105.00

Il menù Degustazione viene servito per tutta la tavola
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.

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

Herkunft der Lebensmittel:

Fleisch: Schweiz, USA

Wurstwaren: Italien

Fisch und Meeresfrüchte: Italien, Marokko