

DE LA TOUR

RISTORANTE ITALIANO

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

George Bernard Shaw

MENU

ANTIPASTI / ENTRÉES

Calamari 2.0, pecorino, polvere di guanciaie, sifone carbonara
Calamar 2.0, fromage pecorino, poudre de guanciaie,
siphon carbonara
29.00

Carpaccio di Capesante, panna acida, anice,
mela verde, caviale aringa
Carpaccio de Saint-Jacques, crème aigre, anis,
pomme verte, caviar de hareng
29.00

Uovo croccante, olive taggiasche, faraona, parmigiano 36 mesi
Oeuf croustillant, olives Taggiasche, pintade, parmesan 36 mois
28.00

Carpaccio di manzo, verdure in agrodolce,
capperi, gelato tonnato
Carpaccio de bœuf, légumes à l'aigre-doux,
câpres, glace tonnato
29.00

PRIMI / PREMIERS PLATS

Risotto asiago, tartufo, funghi di stagione, riduzione di brasato
Risotto asiago, truffe, champignons de saison,
sauce de viande braisé

34.00

Bottoni di agnello, Ras El Hanout, ceci in hummus, alloro
Ravioles d'agneau, Ras el hanout, pois chiches en houmous,
feuille de laurier

30.00

Fregola in Guazzetto di triglia, crescione, fave secche
Fregola en Guazzetto de mulet, cresson, haricots secs

33.00

Gnocchi all'astice, cipollotto grigliato, finocchio croccante,
patata novella

Gnocchi de homard, oignon de printemps grillé,
fenouil croustillant, pommes de terre nouvelles

38.00

SECONDI / DEUXIÈME PLATS

Entrecote di Vitello, carciofi, cavolo di Bruxelles, barbabietola
Entrecôte de veau, artichauts, choux de Bruxelles, betterave
56.00

Petto di Anatra , sedano rapa farcito alla bietola, broccolo selvaggio
Magret de canard, céleri-rave farci aux blettes, brocoli sauvage
45.00

Branzino, pack choi, curry verde, gamberi grigi, porro
Bar, pack choi, curry vert, crevettes grises, poireau
49.00

Salmone (swiss lachs), cavolfiore, zafferano, borlotti
Saumon (swiss lachs), chou-fleur, safran, borlotti
48.00

DOLCI / DESSERT

Tiramisu 2.0

Tiramisu 2.0

16.00

Mille foglie alla vaniglia , frangelico, mandorla, cereali soffiati
Mille feuilles à la vanille, frangelico, amande, céréales soufflées

18.00

Cre moso alla pera, cioccolato, yuzu, tè nero
Cre moso alla pera (poire crémeuse), chocolat, yuzu, thé noir

18.00

Selezione di formaggi

Sélection de fromages

19.00

MENU LA TOUR

Uovo croccante, olive taggiasche, faraona, parmigiano 36 mesi
Oeuf croustillant, olives Taggiasche, pintade, parmesan 36 mois

Risotto asiago, tartufo, funghi di stagione, riduzione di brasato
Risotto asiago, truffe, champignons de saison,
sauce de viande braisé

Entrecote di Vitello, carciofi, cavolo di Bruxelles, barbabietola
Entrecôte de veau, artichauts, choux de Bruxelles, betterave

Pre-dessert
Pré-dessert

Mille foglie alla vaniglia, frangelico, mandorla, cereali soffiati
Mille feuilles à la vanille, frangelico, amande, céréales soufflées

108.00

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

Carpaccio di Capesante, panna acida, anice,
mela verde, caviale aringa

Carpaccio de Saint-Jacques, crème aigre, anis,
pomme verte, caviar de hareng

Calamari 2.0, pecorino, polvere di guanciale, sifone carbonara
Calamar 2.0, fromage pecorino, poudre de guanciale, siphon carbonara

Gnocchi all'astice, cipollotto grigliato, finocchio croccante,
patata novella

Gnocchi de homard, oignon de printemps grillé,
fenouil croustillant, pommes de terre nouvelles

Entrecote di Vitello, carciofi, cavolo di Bruxelles, barbabietola
Entrecôte de veau, artichauts, choux de Bruxelles, betterave

O

Branzino, pack choi, curry verde, gamberi grigi, porro

Bar, pack choi, curry vert, crevettes grises, poireau

Pre-dessert

Pré-dessert

Mille foglie alla vaniglia, frangelico, mandorla, cereali soffiati
Mille feuilles à la vanille, frangelico, amande, céréales soufflées

120.00

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

MENU CHEF EXPERIENCE
6 piatti ispirati dallo Chef



MENU CHEF EXPERIENCE
6 plats selon l'inspiration du Chef

149.00

Il menù Chef Experience viene servito per tutta la tavola
Le menu Chef Experience 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