

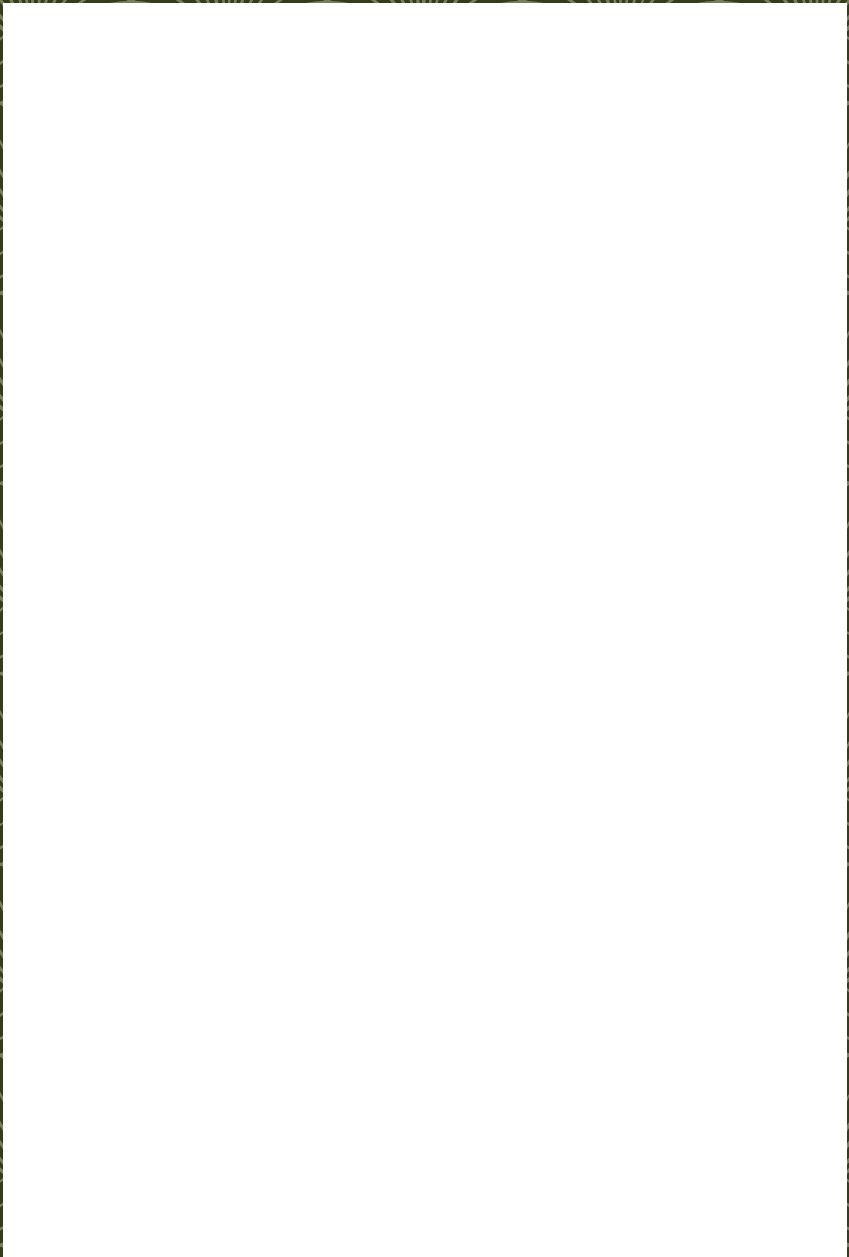
DE LA TOUR

RISTORANTE ITALIANO

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

George Bernard Shaw

MENU



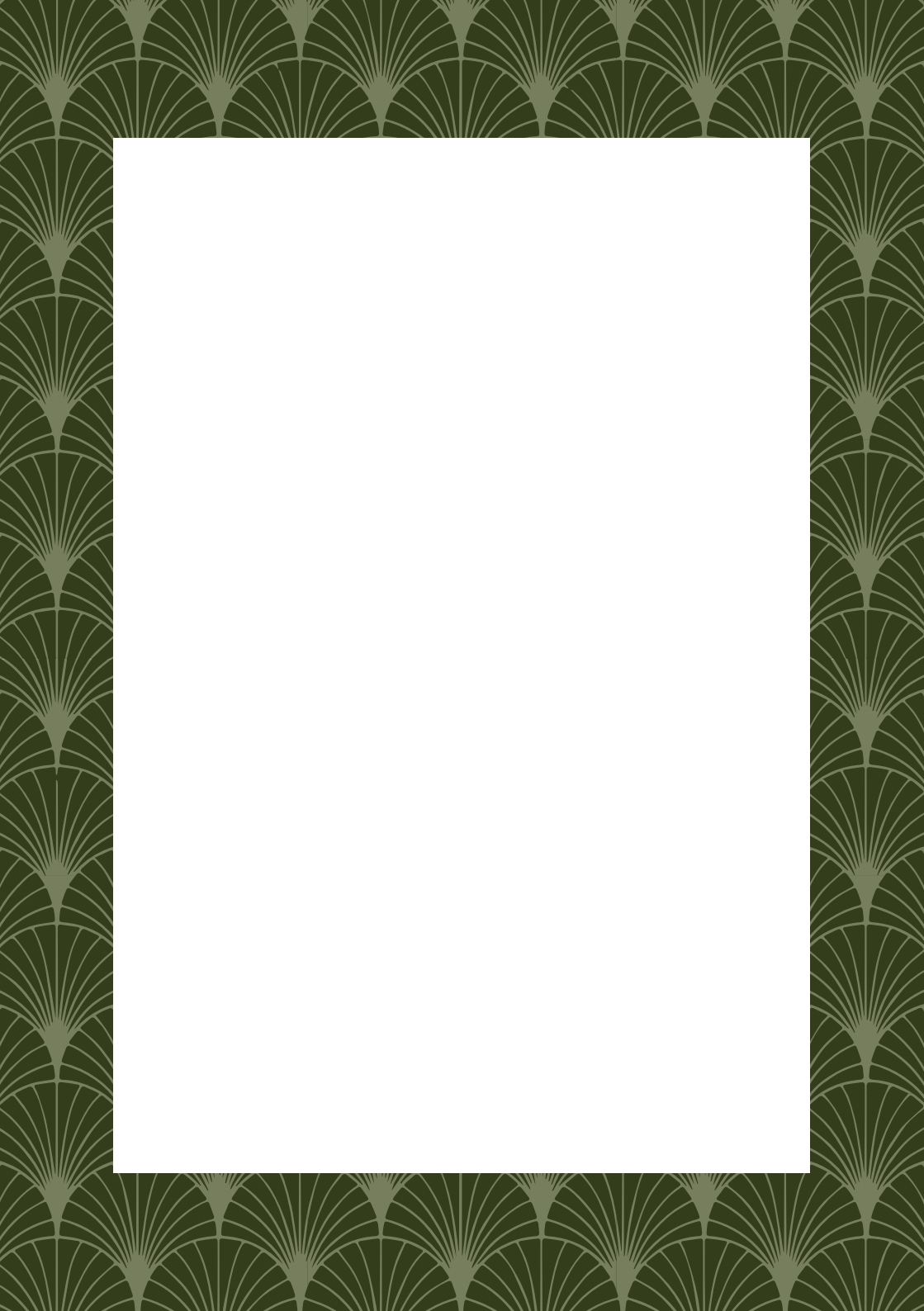
ANTIPASTI / ENTRÉES

Calamari, polvere di guanciale, tuorlo d'uovo 70, sifone carbonara
Calamar, poudre de guanciale, jaune d'œuf 70, siphon carbonara
30.00

Carpaccio di ricciola, panna acida, anice, mela verde, caviale aringa
Carpaccio de sériole, crème aigre, anis, pomme verte, caviar de hareng
30.00

Uovo croccante, declinazione di piselli, fagiolini, parmigiano
Œuf croustillant, déclinaison de petits pois, haricots verts, parmesan
27.00

Tartare di manzo, barbabietola agrodolce, capperi, gelato tonnato
Tartare de bœuf, betterave aigre-douce, câpres, glace "tonnato"
28.00



PRIMI / PREMIERS PLATS

Fettuccine al tartufo estivo

Fettuccine à la truffe d'été

30.00

Ravioli di agnello, asparagi, fave fresche, pecorino, ras el hanout

Raviolis d'agneau, asperges, fèves fraîches, fromage pecorino,
ras el hanout

30.00

Risotto al parmigiano affumicato, limone di Amalfi, pesto, triglia

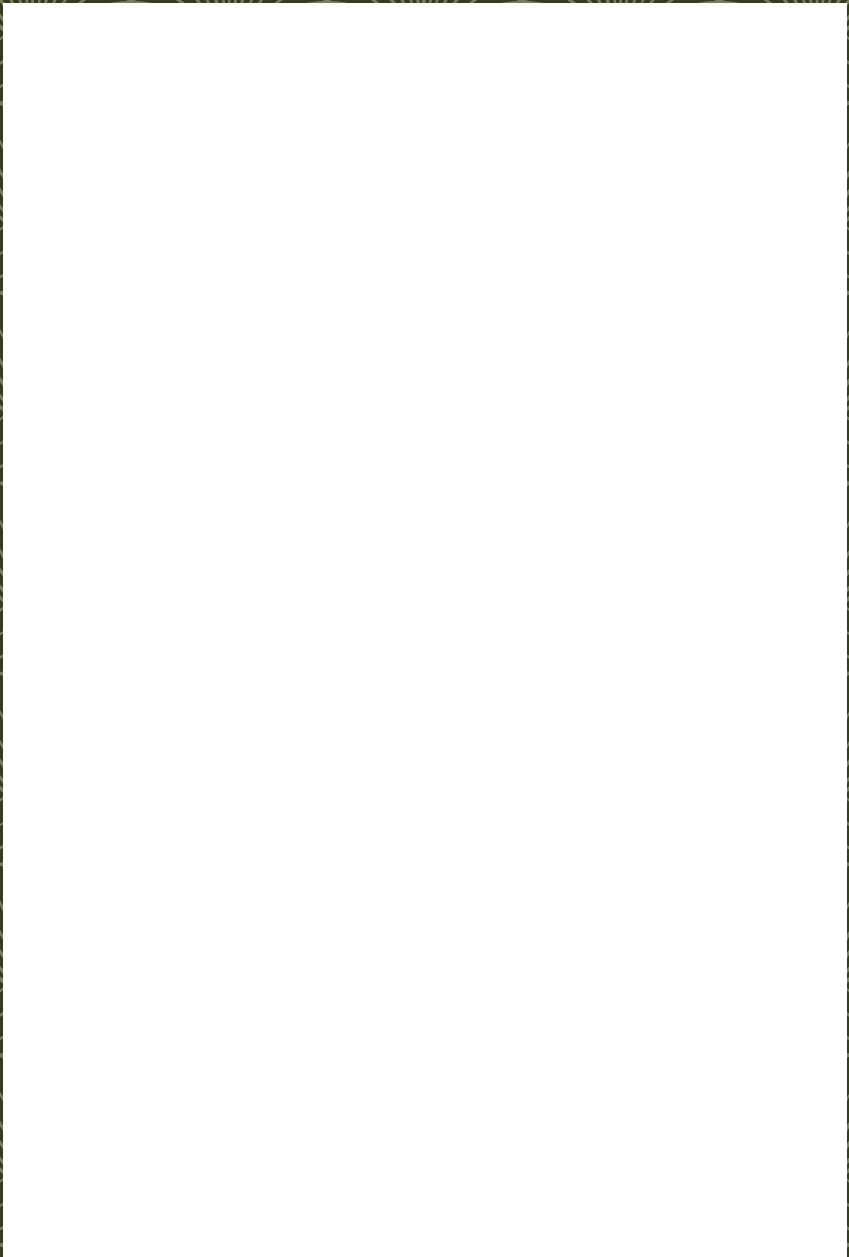
Risotto au parmesan fumé, citron d'Amalfi, pesto, rouget

32.00

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

Gnocchi au homard, oignon de printemps grillé,
fenouil croustillant, pomme de terre nouvelle

38.00



SECONDI / DEUXIÈME PLATS

Entrecote di vitello, carciofi, cavolo di Bruxelles, gateau di patata

Entrecôte de veau, artichauts, choux de Bruxelles,
gâteau de pommes de terre

57.00

Filetto di maialino, sedano rapa, bietola, broccolo selvaggio

Filet de porc, céleri-rave, bette à carde, brocoli sauvage

49.00

Branzino, pak-choi, curry verde, gamberi grigi, porro

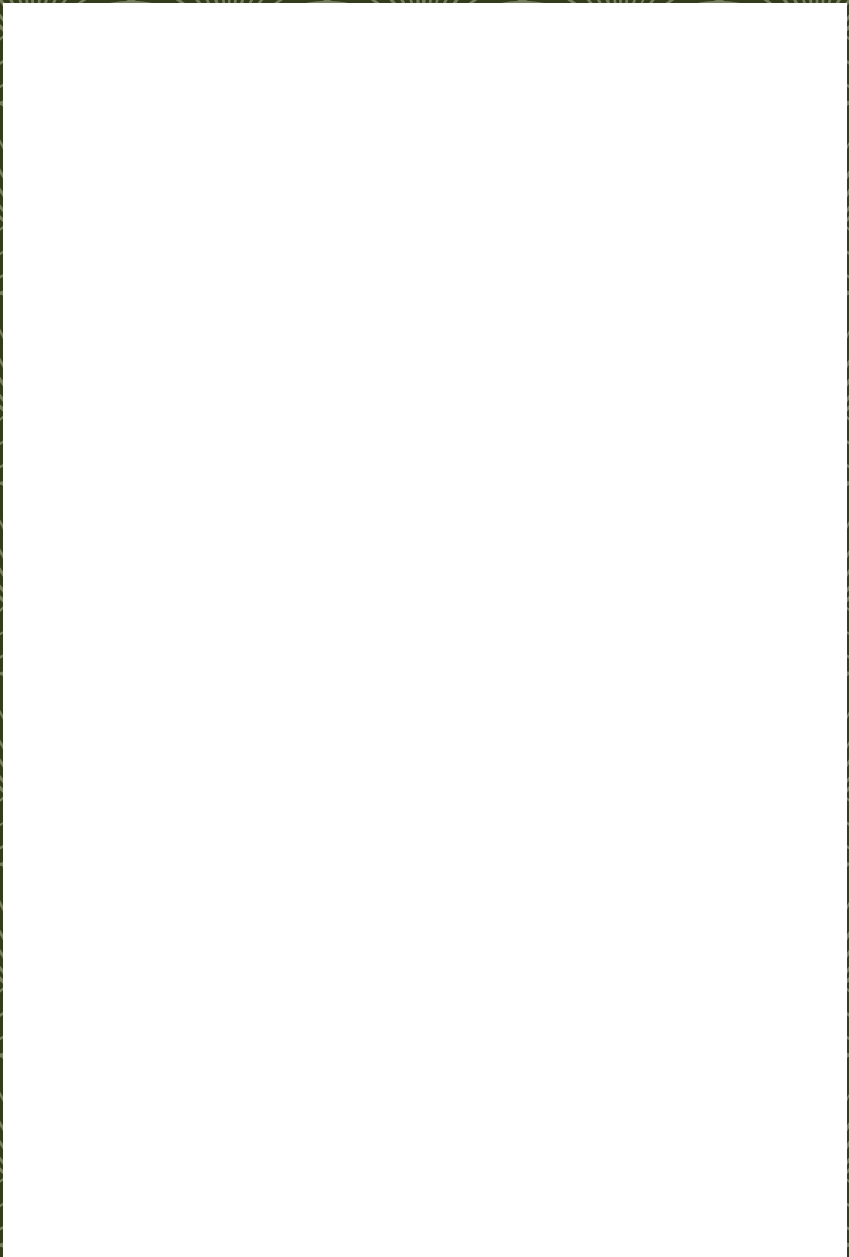
Bar, pak-choi, curry vert, crevettes grises, poireau

50.00

Rana pescatrice, zucchina, burrata, polpo, menta, basilico

Lotte, courgette, fromage burrata, poulpe, menthe, basilic

48.00



DOLCI / DESSERT

Tiramisu' 2.0

Tiramisu 2.0

17.00

Panna cotta alla vaniglia, frutti rossi, pistacchio, mascarpone

Panna cotta à la vanille, fruits rouges, pistache, mascarpone

18.00

Semifreddo cioccolato bianco, Malibu, banana, frutto della passione

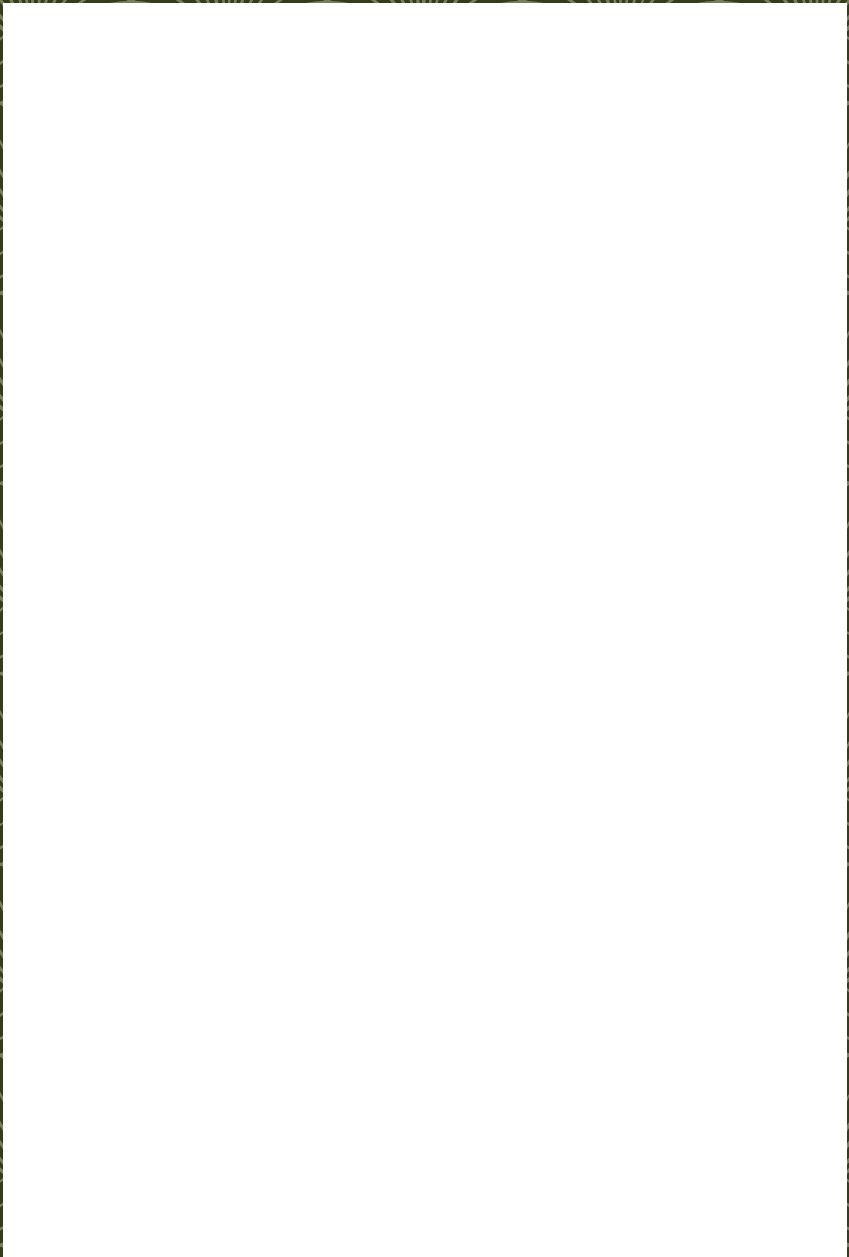
Parfait au chocolat blanc, Malibu, banane, fruits de la passion

18.00

Selezione di formaggi

Sélection de fromages

21.00



MENU LA TOUR

Tartare di manzo, barbabietola agrodolce, capperi, gelato tonnato
Tartare de bœuf, betterave aigre-douce, câpres, glace “tonnato”

Fettuccine al tartufo estivo
Fettuccine à la truffe d'été

Filetto di maialino, sedano rapa, bietola, broccolo selvaggio
Filet de porc, céleri-rave, bette à carde, brocoli sauvage

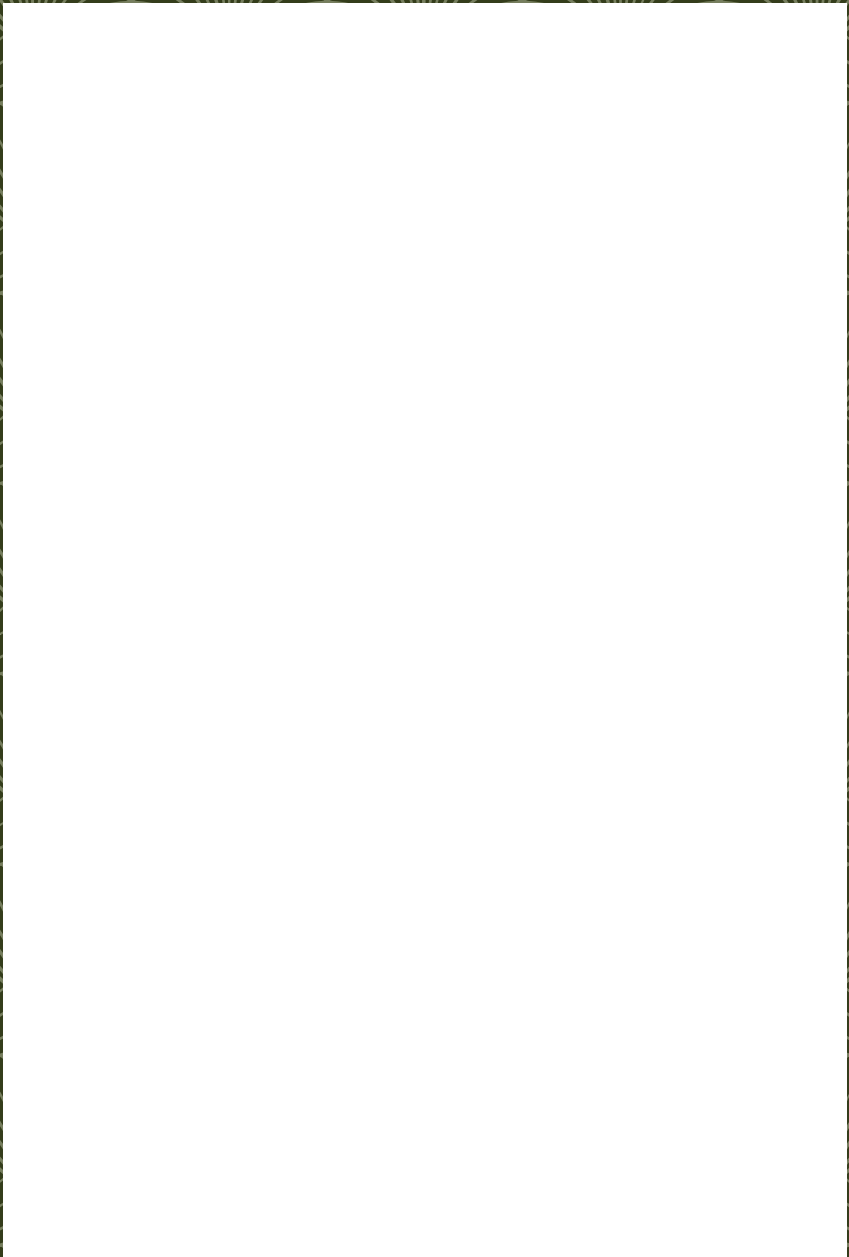
Pre-dessert
Pré-dessert

Semifreddo cioccolato bianco, Malibu, banana, frutto della passione
Parfait au chocolat blanc, Malibu, banane, fruits de la passion

Mignardises dello Chef
Mignardises du Chef

115,00

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 ricciola, panna acida, anice, mela verde, caviale aringa
Carpaccio de sériole, crème aigre, anis, pomme verte, caviar de hareng

Calamari, polvere di guanciale, tuorlo d'uovo 70, sifone carbonara
Calamar, poudre de guanciale, jaune d'œuf 70, siphon carbonara

Risotto al parmigiano affumicato, limone di Amalfi, pesto, triglia
Risotto au parmesan fumé, citron d'Amalfi, pesto, rouget

Rana pescatrice, zuccina, burrata, polpo, menta, basilico
Lotte, courgette, fromage burrata, poulpe, menthe, basilic

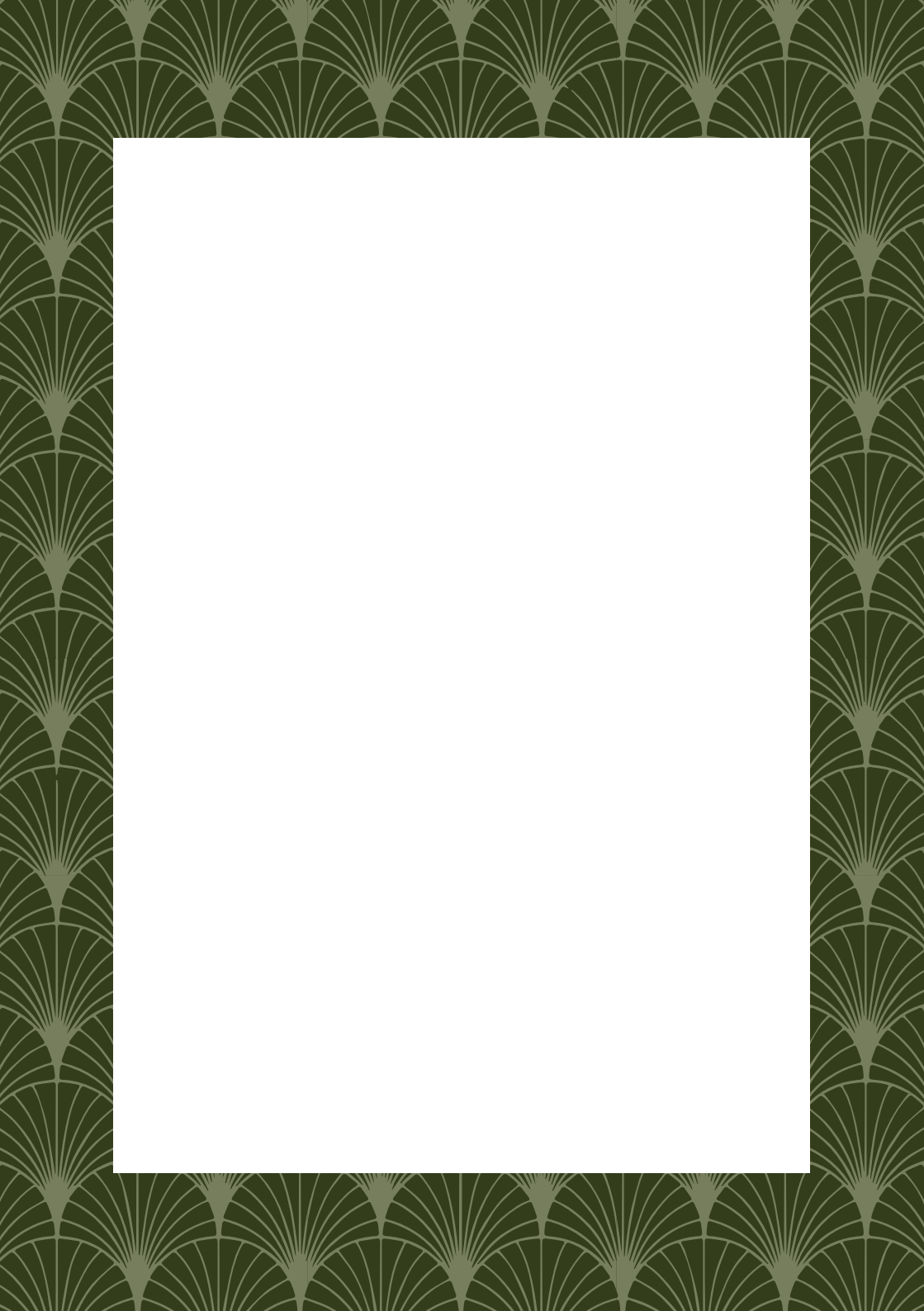
Pre-dessert
Pré-dessert

Semifreddo cioccolato bianco, Malibu, banana, frutto della passione
Parfait au chocolat blanc, Malibu, banane, fruits de la passion

Mignardises dello Chef
Mignardises du Chef

130.00

Il menù Degustazione viene servito per tutta la tavola
Le menu Dégustation 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

