

CRUDI DI MARE

 PLATEAU ROYALE *|49*

* *Ostriche Fin de Claire n°2 (3 pz)*
* *Gambero rosso di Mazara del Vallo (1 pz)*
* *Scampo Porcupine irlandese (1 pz)*
* *Tartare di ricciola con arancia rossa e menta*
* *Sashimi di tonno con insalatina di mango al basilico, goma wakame e salsa teriyaki al ravanello giapponese, pepe rosa*

DEGUSTAZIONE DI TARTARE - MIN 2 PAX

* *Tartare di gambero rosso con burrata e lime*
* *Tartare di gambero viola con fragole e pepe*
* *Tartare di gambero rosa con la sua bisque, pistacchio e lime*
* *Tartare di ricciola con arancia rossa e menta*
* *Tartare di tonno all’Hawaiana con gel al passion fruit, wasabi e pane guttiao tostato*
* *3 Tipi PP |42*
* *5 Tipi PP |75*

IL TRIS DELLA TORRE

* *Tartare di gambero rosso con cremoso di burrata e lime*
* *Gravlax di salmone con lime e pepe rosa, maionese all’avocado, salsa teriyaki e mandorle tostate*
* *Sashimi di tonno con insalatina di mango al basilico, goma wakame e salsa teriyaky al ravanello Giapponese |36*

LE NOSTRE OSTRICHE

* *Ostrica Fin de Claire n°2 1 pz. |4 3 pz. |11 6 pz. |22 9 pz. |30*

LE NOSTRE SARDINE MILLESIMATE

* *La Perle des Dieux, sardines Millésimé 2017|31 2018 |29 2020 |34 2022 |28*



antipasti e creme

*Tartare di tonno all’Hawaiana con gel al passion fruit, wasabi e pane guttiao tostato |28*

*Sashimi di tonno con insalatina di mango al basilico, goma wakame e salsa teriyaky al ravanello Giapponese |29*

*Tartare di manzo con gel al tuorlo d’uovo, cipolla in osmosi e nocciole tostate |32*

*Gravlax di salmone con lime e pepe rosa, maionese all’avocado, salsa teriyaki e mandorle tostate |26*

*Merluzzo bianco con salicornia, uova di trota e crema di agrumi all’aneto |33*

PRIMI piatti

*Risotto all’aglio nero con crema di burrata, pomodorini confit, olio all’aneto e nocciole |30*

*Spaghettone quadrato fatto in casa con aglio-olio-peperoncino, tartare di ricciola, polvere di aglio bruciato |33*

*Paccheri alle vongole veraci con spuma alla burrata e crema allo zafferano |34*

SECONDI di carne

*Rack di agnello con scalogno caramellato, cavolo cappuccio e mele stufate |40*

*Filetto di manzo alla Rossini, spinaci saltati e gratin di patate |67*

*Costoletta di vitello con il suo jus, patata mantecata all’ extravergine e pomodorini arrosto |54*

SECONDI di pesce

*Fritto misto di gamberi e calamari con tempura di verdure e salsa tartare |31*

*Trancio di luccioperca del Ceresio con crema di patate bruciate e julienne di zucchine |42*

*La classica Bouillabaisse |42*



I nostri servizi al gueridon

*Sogliola alla Mugnaia, patate bollite e prezzemolo |62*

*Il classico Chateaubriand, salsa Bearnese e verdure di stagione (Min 2 Pers) |59 pp*

*Pescato del giorno alla mediterranea con patate novelle (Min 2 Pers) |51 pp*

VEGETARIANO

*Hummus di ceci, fagioli rossi kidney, falafel e marmellata di cipolle |22*

*Gnocchi di patate fatti in casa con crema di zucchine, tofu marinato alla soia |26*

*Fritto vegetariano con verdure in pastella, chips di patata dolce e tofu |26*

I BURGER TORRE

*Burger Torre CBT: 200 g di manzo, insalata, pomodoro, raclette, bacon, cipolla e salsa Torre |33*

*Burger vegetariano, panatella a base di soia, insalata, pomodoro, cipolla crunch, verdure alla griglia e salsa Torre |33*

*Burger di polpo, burrata fresca, pomodorino arrosto e marmellata di cipolle |33*