

Torre

MENU A MANO LIBERA

Stagionalità, armonia, equilibrio, sostenibilità e gusto,
con un percorso di 7 portate identificativo di un approccio culinario sostenibile e contemporaneo,
seguendo il genuino ciclo della natura e del mondo in costante evoluzione.

Lorenzo Lunghi

Menu degustazione – 7 portate 100

Menu degustazione – 8 portate con carne del giorno 120

Abbinamento vino e cocktails 65

Torre

Crudo di pesce del giorno 30
succo di melagrana, mele e olio verbena

Carciofi arrosto 26
salsa ajo blanco, pesto alle erbe e lardo

Tartare di carne 28
puntarelle e salsa acciugata

Seppie al vapore 28
funghi, tuorlo d'uovo e terrina rustica di maiale

Antipasto all'italiana 90
condivisione per due persone

Spaghettoni al nero di seppia 32
bottarga e ricotta affumicata

Ravioli di ricotta 32
burro affumicato, salsa alla zucca e mostarda di pere

Bottoni ai funghi 34
consommé di radici, tartufo e nocciole

Risotto Torre 40
salsa di crostacei allo zafferano e gamberi rossi crudi

Pesce del giorno arrosto 43
cime di rapa, salsa pil pil e bergamotto

Crostaceo del giorno 43
gratin di cavolfiore, salsa olandese e cotoagna

Carne del giorno 43
radicchi, salsa bordolese e arancia

Torre in condivisione – prezzo di mercato
portata principale su disponibilità stagionale

Contorni di stagione disponibili su richiesta 12

Torre

CHEF'S TASTING MENU

Seasonality, harmony, balance, sustainability and taste,
all in a 7-course journey through a contemporary and sustainable approach,
following the cycle of nature and the constant evolution of the world.

Lorenzo Lunghi

Tasting menu – 7 courses 100

Tasting menu – 8 courses with meat of the day 120

Wine and cocktail pairing 65

The tasting menu is to be ordered by the whole table

Torre

Raw fish of the day 30

pomegranate juice, apples, and verbena oil

Roasted artichokes 26

ajo blanco sauce, herb pesto, and lard

Raw meat 28

puntarella and anchovy sauce

Steamed cuttlefish 28

mushrooms, egg yolk, and rustic pork terrine

Antipasto all'italiana 90

to share for two

Spaghettone with cuttlefish ink 32

bottarga and smoked ricotta

Ricotta ravioli 32

smoked butter, pumpkin sauce, and pear mustard

Bottoni pasta with wild mushroom 34

root consommé, truffle, and hazelnut

Risotto Torre 40

red raw prawns and saffron crustaceans sauce

Roasted fish of the day 43

turnip tops, pil pil sauce, and bergamot

Shellfish of the day 43

cauliflower gratin, hollandaise sauce, and quince

Meat of the day 43

radicchio, Bordeaux sauce, and orange

Torre to share – market price

main course on seasonal availability

Seasonal side available on request 12