

QUATTRO STAGIONI, UNA VISIONE

Torre nasce da un'eredità iconica: il **Four Seasons Restaurant di New York**, progettato da **Philip Johnson nel 1958**.

Un manifesto di eleganza moderna, dove design, gesto e convivialità dialogavano in perfetto equilibrio.

Da quella visione prende forma un linguaggio essenziale e sofisticato, che attraversa lo spazio, la mise en place e l'impostazione del menu.

Una rilettura contemporanea del modernismo, tradotta in un'esperienza misurata, raffinata e senza tempo.

IL MENU

Stagionalità, armonia ed equilibrio in un percorso degustazione di sette portate, espressione di una cucina contemporanea e sostenibile, ispirata al ciclo naturale e alla sua costante evoluzione.

Lorenzo Lunghi

Sette portate 100

Abbinamento vino e cocktails 65

Otto portate con carne 120

Abbinamento vino e cocktails 75

Menu

Crudo del giorno 30

pomodorini, ciliegie e olio verbena

Tartare di carne 30

caviale e friggirelli arrosto

Melanzane glassate 30

tuorlo d'uovo affumicato, lardo e salsa al tartufo

Seppie e mazzancolle gratinate 30

misticanza aromatica e salsa cacciucco

Antipasto all'italiana 90

condivisione per due persone

Spaghetti al pesto di aglio orsino 34

calamari e bottarga

Ravioli di ricotta e erbe 32

taccole, crema di latte affumicata e salsa alle ortiche

Bottoni di soffritto 34

scamorza affumicata e salsa di peperone arrosto

Risotto Torre 40

gamberi rossi e salsa di crostacei allo zafferano

Pesce del giorno arrosto 43

zucchine trombetta e salsa allo zafferano

Astice e lardo 50

cuori di lattuga con salsa di pomodoro agli agrumi

Carne del giorno 43

pesto di peperone crusco, intingolo mediterraneo e bietoline

Contorni di stagione disponibili su richiesta

Torre

FOUR SEASONS, ONE VISION

Torre is born from an iconic legacy: the **Four Seasons Restaurant in New York**, designed by **Philip Johnson in 1958**.

A manifesto of modern elegance, where design, gesture, and conviviality existed in perfect harmony.

From this vision emerges an essential and sophisticated language that flows through the space, the table setting, and the structure of the menu.

A contemporary reinterpretation of modernism, translated into a measured, refined, and timeless experience.

THE MENU

Seasonality, harmony, and balance define a seven-course tasting journey, expressing a contemporary and sustainable cuisine inspired by the natural cycle and its constant evolution.

Lorenzo Lunghi

Seven courses 100

Wine and cocktail pairing 65

Eight courses with meat 120

Wine and cocktail pairing 75

Menu

Raw fish of the day 30

cherry tomatoes, cherries, and lemon verbena oil

Beef tartare 30

caviar and roasted friggiteli peppers

Glazed eggplant 30

smoked egg yolk, lardo and truffle sauce

Gratinated cuttlefish and mediterranean prawns 30

aromatic mixed salad and cacciucco sauce

Antipasto all'italiana 90

to share for two

Spaghetti with wild garlic pesto 34

calamari and bottarga

Ricotta and herb ravioli 32

snow peas, smoked milk cream and nettle sauce

Soffritto filled Bottoni pasta 34

smoked scamorza cheese and roasted bell pepper sauce

Risotto Torre 40

red prawns and saffron crustacean sauce

Roasted fish of the day 43

trombetta zucchini with saffron sauce

Lobster and lardo 50

lettuce and citrus tomato sauce

Meat of the day 43

crusco pepper pesto, Mediterranean jus, and baby chard

Seasonal side dishes available on request

Torre