

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, pesche e olio verbena

Tartare di carne 30
caviale e friggitelli arrosto

Melanzane glassate 30
tuorlo d’uovo affumicato, lardo e salsa al tartufo

Moscardini stufati 30
fagioli borlotti glassati e salsa al nero di seppia

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 45
zucchine trombetta e salsa allo zafferano

Astice e lardo 50
cuori di lattuga con salsa di pomodoro agli agrumi

Carne del giorno 45
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, peaches, and verbena oil

Beef tartare 30

caviar and roasted friggiteli peppers

Glazed eggplant 30

smoked egg yolk, lardo and truffle sauce

Braised baby octopus 30

Glazed borlotti beans and cuttlefish ink 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 45

trombetta zucchini with saffron sauce

Lobster and lardo 50

lettuce and citrus tomato sauce

Meat of the day 45

crusco pepper pesto, Mediterranean jus, and baby chard

Seasonal side dishes available on request

Torre

To guarantee food quality and safety, some products served were frozen at the origin by the producer or subjected blast chilling, as described in the HACCP plan in accordance with EU Regulation 852-853/04. Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety, as required by EU Regulation 853/04. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.