

Menu

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 120
Abbinamento vino e cocktails 65

Torre

Il menu a mano libera è servito per tutto il tavolo

Crudo del giorno 30
aspargi verdi, mandorle e olio verbena

Tartare di carne 30
caviale e friggiteli arrosto

Asparagi bianchi 28
salsa ajo blanco e tuorlo d'uovo affumicato

Seppie e mazzancolle gratinate 30
salsa cacciucco e misticanza aromatica

Antipasto all'italiana 90
condivisione per due persone

Spaghetti all'aglio orsino 34
calamari e bottarga

Ravioli di ricotta e bruscandoli 32
salsa alle ortiche, piselli e panna affumicata

Bottoni di genovese 34
burro montato al tartufo e aceto balsamico

Risotto Torre 40
salsa di crostacei allo zafferano e gamberi rossi

Pesce del giorno arrosto 43
piselli e fave, salsa pil-pil e bergamotto

Scampi e lardo 50
salsa di pomodoro agli agrumi e cuori di lattuga

Carne del giorno 43
pesto di peperone crusco, intingolo mediterraneo e bietoline

Torre in condivisione prezzo del mercato
secondo piatto su disponibilità stagionale

Contorni di stagione disponibili su richiesta

Menu

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 120
Wine and cocktail pairing 65

The tasting menu is to be ordered by the whole table

Torre

Raw fish of the day 30
green asparagus, almonds, and verbena oil

Beef tartare 30
caviar and roasted fried fish

White asparagus 28
ajo blanco sauce and smoked egg yolk

Cuttlefish and prawn gratin 30
cacciucco sauce and aromatic mixed salad

Antipasto all'italiana 90
to share for two

Spaghetti with wild garlic 34
calamari and bottarga

Ricotta and wild hop sprouts Ravioli 32
nettle sauce, peas, and smoked cream

Genovese stuffed handmade pasta 34
whipped butter with truffle and balsamic vinegar

Risotto Torre 40
red raw prawns and saffron crustaceans sauce

Roasted fish of the day 43
peas and broad beans, pil-pil sauce, and bergamot

Scampi and Lardo 50
citrus tomato sauce and lettuce hearts

Meat of the day 43
crusco pepper pesto, Mediterranean jus, and Swiss chard

Torre to share market price
main course based on seasonal availability

Seasonal side available on request

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.