

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 passaggi 100
Abbinamento vino e cocktails 65

Otto passaggi con carne 120
Abbinamento vino e cocktail 75

Menu

Crudo del giorno 32
agrodolce di cachi, rape e agrumi

Tartare di carne 32
caviale e friggiteli arrosto

Carciofi arrosto 30
ragù di verdure, guanciaie e salsa olandese

Moscardini stufati 30
crema di fagioli e salsa al nero di seppia

Antipasto all'italiana 90
da condividere in due

Spaghetti al pesto di cavolo nero 34
calamari e bottarga

Ravioli di ricotta ed erbe 32
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
verza glassata, bagna cauda e canocchie

Seppie in umido 43
broccoletti, lardo e salsa al vino rosso

Carne del giorno 43
cardi gratinati e intingolo alla zucca

Contorni di stagione disponibili su richiesta

Torre

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati all’origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852- 853/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

FOUR SEASONS, ONE VISION

Torre was 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

Torre

Raw fish of the day 32
sweet-and-sour persimmons, turnips, and citrus fruits

Beef tartare 32
caviar and roasted friggiteli peppers

Roasted artichokes 30
vegetable ragù, guanciale and hollandaise sauce

Braised baby octopus 30
bean cream and cuttlefish ink sauce

Antipasto all'italiana 90
for two to share

Spaghetti with black kale pesto 34
calamari and bottarga

Ricotta and herb ravioli 32
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
glazed Savoy cabbage, bagna cauda and mantis shrimp

Stewed cuttlefish 43
tenderstem broccoli, lardo and red wine sauce

Meat of the day 43
cardoons au gratin and pumpkin sauce

Seasonal side dishes available on request