

ENOTECALATORRE

TRITONE

STARTER

Edamame | € 7

Goma wakame | € 8

Gamberi croccanti | € 12

Crocchette di baccalà | € 12

Bao pulled pork | € 12

Maialino cotto a bassa temperatura, vinaigrette, cipolla croccante e salsa bao

Green bao Bacalhau | € 12

Polpettine di baccalà fritte, vinaigrette e salsa bao

Black bao salmone e guacamole | € 12

Salmone affumicato, guacamole e brie

WORLDWIDE

Avocado Toast | € 15

Salsa avocado, uovo in camicia e spinacino saltato

Avocado Toast con salmone | € 18

Salsa avocado, uovo in camicia, spinacino saltato e salmone marinato

*Smash Burger con chips di patate | € 18

Hamburger di carne mista, sunomono, pomodori, cheddar, insalata, maionese allo yuzu

Club sandwich Enoteca La Torre | € 20

Bacon croccante, uova, pollo, pomodori, lattuga e salsa maionese. Servito con chips di patate

*Lobster Roll con chips | € 30

Pan brioche, astice, lobster sauce, rucola, ketchup e maionese, chips

Coperto € 2.50

Tutto il pesce che utilizziamo viene da noi abbattuto per esigenze di lavorazione e conservazione.

**In assenza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato all'origine. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

ENOTECALATORRE

TRITONE

IL PESCE

Salmone alla griglia con salsa Teriyaki e verdure al wok | € 18

Tonno tataki | € 19

Tonno, maionese allo yuzu, dashi, germogli, fregola integrale

Pesce impanato con insalatina estiva | € 19

Spigola marinata impanata, insalata di melone, cetriolo e zucchine

LA CARNE

Picanha | € 24

Il taglio di carne brasiliana famoso nel mondo servito con vinaigrette, purè di patate agli agrumi e farofa

Bocconcini di pollo fritto | € 18

Pollo impanato allo zenzero

POKÈ & SALAD CORNER

Insalata Orientale | € 18

Salmone in crosta di origano, insalata aromatica, salsa di sesamo

Caesar Salad | € 16

Lattuga, pollo, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa caesar

Pokè con salmone tataki | € 20

Salmone a cubetti, avocado, sunomono, goma wakame, edamame e salsa pokè

Pokè Crunchy | € 20

Tartare di salmone, mandorle, avocado, salsa alpighiana, lime, sunomono, goma wakame, edamame e salsa pokè

Pokè Temaki Rio de Janeiro | € 22

Gambero impanato, salmone battuto a mano, salsa teriyaki, ikura, avocado, sunomono, goma wakame, edamame e salsa pokè

Pokè Veggie | € 14

Verdure di stagione in tempura, guacamole

Coperto € 2.50

Tutto il pesce che utilizziamo viene da noi abbattuto per esigenze di lavorazione e conservazione.

**In assenza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato all'origine. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

ENOTECALATORRE

TRITONE

RICARDO TAKAMITSU SELECTION

MARE E OCEANO

Carpaccio E.L. Takamitsu | € 28

Misto di pesce, crostacei e molluschi serviti con salsa nikiri, olio evo, sakura mix

Sashimi 9 pezzi | € 20

Crudo di pesce, crostacei e molluschi misti

Nigiri 8 meraviglie | € 18

Sashimi SPECIAL 21 pz | € 45

Crudo di pesce, crostacei e molluschi misti

MAKI ROLLS

Ipanema | € 18

Gamberone in tempura, salsa tsunami, insalata aromatica croccante e tobiko orange

Hot Rolls | € 18

Salmone, granchio reale dell'Alaska e salsa alpigiana

Sea bass balls | € 18

Spigola marinata agli agrumi, maionese allo yuzu, jalapeno, salsa teriyaki

Scandinavia | € 18

Salmone battuto a mano, mix di frutti di bosco, salsa teriyaki e sesamo

Bluefin | € 20

Tonno rosso del mediterraneo, guacamole, 7 spezie giapponesi, bottarga di muggine, perlage di acciughe

ATLANTIDE

Ravioli Mare Nostrum | € 22

Ravioli di gambero e agrumi, sashimi di spigola, vongole, cozze, riduzione di spigola, scampo, menta e mela

Sapore di mare | € 18

Pesce bianco marinato latte di tigre, scampo, gamberi rossi di Mazara, gamberoni, capesante, bottarga, scaglie d'oro, spuma di latte di tigre

Tritone - 24 pz | € 48

*Il figlio del Dio del mare
(salmone, tonno, capasanta, gambero)*

Poseidone - 8 pz | € 24

Scampo, gambero rosso di Mazara, gambero blu, capasanta scottata al tartufo, salmone e tonno

Cinque sfumature di salmone - 8 pz | € 20

Salmone battuto a mano, ventresca di salmone marinata, chips di salmone, uova di salmone, crema di salmone affumicata

King crab rolls - 8 pz | € 22

Iso no yuki, purea di patate agli agrumi, cipolla croccante, chips di basilico

Capasanta & tartufo - 8 pz | € 22

Polpo rolls - 8 pz | € 20

Polpo croccante, cipolla caramellata, maionese, riduzione di polpo e gambero rosso, basilico

Rosso fondue - 8 pz | € 18

Gambero rosso, formaggio fuso, lime e chili

Coperto € 2.50

Tutto il pesce che utilizziamo viene da noi abbattuto per esigenze di lavorazione e conservazione.

**In assenza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato all'origine. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

MENU COLAZIONE - BREAKFAST

INTERNAZIONALE - INTERNATIONAL

Avocado Toast | € 15

Salsa avocado, uovo in camicia e spinacino saltato
Avocado sauce, poached egg and sautéed spinach

Avocado Toast con salmone | € 18

Salsa avocado, uovo in camicia, spinacino saltato e salmone marinato
Avocado sauce, poached egg, salmon and sautéed spinach

Eggs benedict | € 15

Toast tradizionale | € 7

Prosciutto cotto e formaggio
Toast Ham and cheese

*Club sandwich con chips di patate | € 20

Bacon croccante, uova, pollo, pomodori, lattuga e salsa maionese. Servito con chips di patate
Crispy bacon, eggs, chicken, tomatoes, lettuce and mayonnaise sauce. Served with potato chips

EUROPEA - EUROPEAN

*Mini Croissant | € 1,50

Crema pasticcera – cioccolato – confettura di albicocche – integrale
Custard - chocolate - apricot jam - whole wheat

*Pain au chocolat | € 1,50

*Mini krapfen con crema chantilly | € 1

Mini krapfen with custard

*Girelle con crema pasticcera e uvetta | € 1

Girelle croissant with custard and raisins

Pane burro & marmellata | € 8

Bread, butter & jam

Tutto il pesce che utilizziamo viene da noi abbattuto per esigenze di lavorazione e conservazione.

"In assenza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato all'origine. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

DOLCI - DESSERT

Yuzu maki | € 10

Pralinato di nocciole, biscotto al tè macha, mousse allo yuzu e glassa croccante al cioccolato bianco

Hazelnut praline, macha tea cookie, yuzu mousse and white chocolate crispy icing

Shizuko | € 10

Mousse al cioccolato del Madagascar 64%, cremoso alla nocciola e zenzero

Madagascar 64% chocolate mousse, hazelnut and ginger cream

Ouro preto | € 10

Frolla alle mandorle, risolatte, biscotto al caffè, glassa croccante al caramello

Almond shortbread, rice milk, coffee cookie, crunchy caramel glaze

Croccante lime e zenzero | € 9

Crunchy lime and ginger

Tiramisù al tè verde | € 9

Green tea tiramisu

Cheesecake al passion fruit | € 9

Passion fruit Cheesecake

Cheesecake minas gerais (dolce di latte) | € 9

Sweet milk Cheesecake

*In assenza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato all'origine.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.