

M E N U R I S T O R A N T E

I L P R A N Z O

dalle 11:30 alle 15:30

P E S C E

Sushi misto € 22,00
12 pz - 4 maki, 2 nigiri, 2 gunkan, 4 sashimi

Tartare di salmone € 18,00
Varietà di pesce, caviale, salmone battuto a mano, goma wakami e salsa nikiri, olio evo e sale maldon

C A R N E

*Hamburger de La Dogana € 22,00
Bun a lievitazione naturale, hamburger di manzetta maremmana, guanciaie, salsa bbq e cipolla caramellata. In abbinamento chips di patate

Picanha € 20,00
Il taglio di carne brasiliana famoso nel mondo servito con vinaigrette, purè di patate agli agrumi e farofa

T O A S T , P A N I N I & C H I P S

Avocado Toast € 13,00
Avocado, guacamole, spinacino saltato e uovo in camicia

Avocado toast Salmone € 16,00
Avocado, guacamole, spinacino saltato, uovo in camicia e salmone marinato

I Panini gourmet € 13,00
3 panini a tua scelta tra: salmone e guacamole, parmigiana e carbonara

Panino con il polpo € 17,00
Polpo alla piastra, maionese home made al lime e menta

Toast all'italiana € 7,00
Toast tradizionale con prosciutto cotto e formaggio

Chips di patate € 6,00
con salse in abbinamento

B A O

Pulled pork € 10,00
maialino cotto a bassa temperatura, vinagrette, cipolla croccante e salsa bao

Bacalhau € 10,00
polpettine di baccalà fritte, vinagrette e salsa bao

H E A L T H Y F O O D

Pollo € 15,00
Pollo, verdure al wok, avocado, pomodorini pachino e salsa guacamole

Salmone € 15,00
Salmone marinato, pomodorini pachino, songino, cavolo viola e salsa al pigiana

I N S A L A T E

Caesar Salad € 12,00
Lattuga, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa caesar

Insalata Orientale € 14,00
salmone in crosta di origano, insalata aromatica, salsa di sesamo

P O K É

Salmone Tataki € 15,00
Salmone a cubetti, avocado, sunomono, goma wakame, edamame e salsa pokè

Crunchy € 16,00
Tartare di salmone, mandorle, avocado, salsa alpigiana, lime, sunomono, goma wakame, edamame e salsa pokè

Temaki Rio de Janeiro € 16,00
Gambero impanato, salmone battuto a mano, salsa teriyaki, ikura, avocado, sunomono, goma wakame, edamame e salsa pokè

Veggy € 13,00
Verdure di stagione in tempura, guacamole

P I N S A

Pinsa margherita € 13,00
Pomodoro, mozzarella e basilico

Pinsa mortadella € 15,00
mortadella, fiordilatte e pistacchi

Pinsa prosciutto crudo € 15,00
prosciutto crudo, stracchino e rosmarino

D O L C I

Tagliata di frutta di stagione € 9,00

Tris di bombette: € 9,00
cioccolato, crema pasticcera e crema di pistacchio

Waffle servito con crema al cioccolato, gelato di vaniglia e frutti di bosco € 9,00

Pancake con sciroppo d'acero e frutti di bosco € 9,00

Cheesecake al passion fruit € 9,00

Cheesecake Minas Gerais (dolce di latte) € 9,00



ENOTECALATORRE

PRATI

WITH
Ricardo Takamitsu

IL POMERIGGIO di Enoteca la Torre dalle 15.00 alle 18.00

SNACK SALATI

I Panini gourmet <i>3 panini a tua scelta tra: salmone e guacamole, parmigiana e carbonara</i>	€ 13,00
Toast all'italiana <i>Toast tradizionale con prosciutto cotto e formaggio</i>	€ 7,00
Chips di patate <i>con salse in abbinamento</i>	€ 6,00

DOLCI

Tagliata di frutta di stagione	€ 9,00
Tris di bombette: <i>cioccolato, crema pasticcera e crema di pistacchio</i>	€ 9,00
Waffle servito con crema al cioccolato, gelato di vaniglia e frutti di bosco	€ 9,00
Pancake con sciroppo d'acero e frutti di bosco	€ 9,00
Cheesecake al passion fruit	€ 9,00
Cheesecake Minas Gerais (dolce di latte)	€ 9,00

L'APERITIVO Dalle 18:00 alle 19:30

Alzatina Aperitivo <i>Mini bun farciti, mini sandwich, selezione di taralli, olive & dry snack, specialità del giorno</i>	€ 15,00
Il Tagliere <i>Selezione di salumi e formaggi, pane multicereali, taralli artigianali, olive verdi, frutta secca e miele</i>	€ 24,00
Chips di patate <i>con salse in abbinamento</i>	€ 6,00

PINSA

Pinsa margherita <i>Pomodoro, mozzarella e basilico</i>	€ 13,00
Pinsa mortadella <i>mortadella, fiordilatte e pistacchi</i>	€ 15,00
Pinsa prosciutto crudo <i>prosciutto crudo, stracchino e rosmarino</i>	€ 15,00

SUSHI

Bosco maki <i>Salmone, frutti di bosco, salsa teriyaki</i>	€ 5,00
Rosso fondue <i>Gambero rosso, formaggio fuso, lime e chili</i>	€ 9,00
Gunkan <i>salmone, salmone battuto a mano, tobiko, sakura mix</i>	€ 6,00
Angel <i>rolls di salmone croccante, avocado, salsa esotica e teriyaki</i>	€ 6,00

I L S A L O T T O d i R i c a r d o

dalle 19.00 alle 23:00 – dal Lunedì al Giovedì
dalle 19.00 alle 23:30 – Venerdì e Sabato

E N T R É E

Edamame	€ 5,00
Goma wakame - <i>insalata colors</i>	€ 6,00
Bolinho di bacalhao	€ 9,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: OUR SOUR (<i>pisco, succo di lime, angostura, zucchero liquido</i>)	€ 12,00
Salmone alla griglia con salsa Teriyaki	€ 15,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: ISLAND (<i>whisky, miele, aceto di riso, limone, liquore al passion fruit</i>)	€ 12,00
Salmone alla griglia con salsa Teriyaki	€ 9,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: FUROSHIKI (<i>sakè, pomodorino giallo, yozu, sciroppo si zenzero</i>)	€ 12,00

N O N S O L O P E S C E

Picanha	€ 20,00
<i>Il taglio di carne brasiliana famoso nel mondo servito con vinaigrette, purè di patate agli agrumi e farofa</i>	
COCKTAIL CONSIGLIATO: ZAPOPAN (<i>tequila, estratto peperone arrosto, lime, sciroppo di zenzero</i>)	€ 12,00
Bocconcini di pollo fritto	€ 20,00
<i>pollo impanato allo zenzero</i>	
COCKTAIL CONSIGLIATO: MEXICAN (<i>Tequila, mezcal, lime, sciroppo al mango, infuso japaleno</i>)	€ 12,00

B A O

Pulled pork	€ 10,00
<i>maialino cotto a bassa temperatura, vinagrette, cipolla croccante e salsa bao</i>	
COCKTAIL CONSIGLIATO: BEM - VINDO (<i>cachaca, ananas infusa jalapeno, lime, bitter, sedano</i>)	€ 12,00
Bacalhau	€ 10,00
<i>polpettine di baccalà fritte, vinagrette e salsa bao</i>	
COCKTAIL CONSIGLIATO: BEM - VINDO OUR SOUR (<i>pisco, succo di lime, angostura, zucchero liquido</i>)	€ 12,00

L A C R E A T I V I T À

• R O L L (8 P Z)

Smoked rolls	€ 20,00
<i>salmone, katsuobushi, chilli, goiabada, formaggio fuso</i>	
King crab rolls	€ 20,00
<i>Iso no yuki, pure di patate, chips di basilico, fondo di scampi e salsa umeboshi</i>	
Capasanta & tartufo	€ 24,00
Percorso di crostacei	€ 24,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: IL PESCATORE (<i>gin alghe, liquore bergamotto, limone</i>)	€ 12,00

• G U N K A N (2 P Z)

Gamberi rossi: trilogia di rosso di Mazara	€ 10,00
Salmone e foie gras flambé	€ 8,00
Ventresca di tonno e acciughe	€ 8,00

I L C R U D O

Carpaccio E.L. Takamitsu	€ 28,00
<i>Misto di pesce, crostacei e molluschi serviti con salsa nikiri, olio evo, sakura mix</i>	
Sashimi misto (19pz)	€ 35,00
<i>Crudo di pesce, crostacei e molluschi misti</i>	
Tartare	€ 20,00
<i>Tartare di salmone o tonno rosso con ingredienti a scelta tra: avocado, mandorle, selezione di uova di pesce volante, erbe, erbe aromatiche, spezie</i>	

N I G I R I (2 P Z)

Salmone e ikura	€ 7,00
Pescato bianco del giorno	€ 7,00
Scampo	€ 8,00
Gambero rosso	€ 12,00
Tonno balfegò, katsuo bushi, guacamole e salsa teriaky homemade allo zucchero di canna	€ 8,00
Picanha di kobe, uova di quaglia, vinagrette, farofa e salsa nikiri al brodo di fondo di pesce	€ 8,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: SALICORNIA DRY (<i>vodka infusa salicornia, vermouth dry al basilico viola</i>)	€ 12,00

M A K I R O L L

Ipanema	€ 13,00
<i>gamberone in tempura, salsa tsunami insalata aromatica</i>	
Hot Rolls	€ 15,00
<i>Salmone, granchio reale e salsa alpigiana</i>	
Scandinavia	€ 16,00
<i>Salmone frutti di bosco e salsa teriyaki</i>	
Cinque sfumature di salmone	€ 15,00
<i>Salmone battuto a mano, ventresca d salmone marinata, chips di salmone, uova di salmone, crema di salmone affumicata</i>	
Bluefine	€ 16,00
<i>Tonno rosso, guacamole, shichimi, bottarga, caviale asetra</i>	
Nigiri rolls	€ 18,00
<i>Soft shell crab, spigola, tobiko red</i>	
Vegetariano	€ 10,00
<i>Rice paper, verdure in tempura, guacamole, teriaky</i>	



ENOTECALATORRE

PRATI

WITH
Ricardo Takamitsu

NUVOLE

(sfoglie di riso fritte, farcite con riso per sushi)

Salmone Tataki € 14,00

Crunchy € 14,00

salmone, mandorle, avocado, salsa alpigiana, lime

Temaki Rio de Janeiro € 14,00

gambero impanato, salmone, salsa teriyaki e ikura

Veggie € 12,00

verdure di stagione in tempura, guacamole

DOLCI

Furoshiki € 12,00

Dall'antica arte giapponese dell'avvolgere in un quadrato di stoffa decorato, il nostro brownie caldo al cioccolato, da consumare subito o portare via

Ouro preto € 9,50

Risolatte dulce de leche, biscuit al caffè, nocciole, glassa croccante caramello, frolla alle mandorle

Yuzu maki € 9,50

Base di wafer e pralinato di nocciole, biscotto al tè matcha, mousse allo yuzu, glassa e croccante al cioccolato bianco

Shizuko € 9,50

Mousse al cioccolato Madagascar 64% cremoso alla nocciola e zenzero

Tris di bombette: € 9,00

cioccolato, crema pasticcera e crema di pistacchio

Cheesecake al passion fruit € 9,00

Cheesecake Minas Gerais (dolce di latte) € 9,00

Sashimi di frutta € 9,00