

# 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 alpigiana, 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 Vегgie | € 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.*