

# Menu alla carta



EnotecaLaTorre

R I S T O R A N T E



**Maitre**

Luigi Picca

**Chef**

Domenico Stile

# Antipasti

Uovo, taleggio di bufala e sentori di sottobosco

35

Gamberi rossi, burrata, kumquat e puntarelle alle acciughe

37

Tonno rosso, estragon, panna acida e radici fermentate

32

Merluzzo di coffa, lardo, zucca, provala e tosazu

33

Fassona marinata, terrina di foie gras affumicata al pepe lungo,  
pera e madeira

38



# Primi

Gnocchi ripieni di coccio alla melissa, broccoli, foglia di capperi e brodo speziato

37

Fusillo alla genovese di cipollotto, nocciole di Caprarola, alloro e moscato

32

Spaghetti, vongole, lupini, finocchio, bergamotto ed emulsione ai tartufi di mare

36

Risotto al limone, calamari marinati, asparagi e yogurt di bufala

35

Ravioli di coda alla vaccinara affumicata al cardamomo nero, provolone del monaco, cime di rapa e marsala

34



# Secondi

Filetto alla Rossini, lattuga di mare, lattuga di terra e pisco sour  
45

Agnello alla Villeroy  
40

Anatra marinata allo yogurt e cumino, cavolo viola e mela acidula  
38

Ricciola di fondale alla santoreggia, cavolfiore, ostriche e champagne  
40

Branzino in cartoccio all'eucalipto,  
carciofi alla brace e aglio nero fermentato  
38

Astice blu, lenticchie di Onano, banana e curry  
50



# Pranzo

Per pranzo (escluso sabato e festivi)

lo chef propone due portate più un dolce a scelta dal menù alla carta,  
acqua e un calice di vino

60

In funzione della stagionalità, alcune portate non sono comprese



# **“Escursione”**

Percorso degustativo di cinque portate a sorpresa

105

# **Un viaggio a occhi chiusi**

Percorso degustativo di sette portate a sorpresa

130

# **Tartufo Bianco**

Percorso degustativo di cinque portate a sorpresa

230

Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo e per gruppi superiori alle 5 persone



# Dessert

Mousse al caffè, sambuco, tabacco e liquirizia

15

Torta Caruso, arancia sanguinella e achillea, noci e nocino

15

Palla di neve

(mandorla, ricotta di pecora dei Casali del Pino e gelsomino)

15

Demi cuit al cioccolato Manjari 64%,  
ananas arrosto, pepe rosa e maraschino

15

Finto tartufo nel suo habitat

(tartufo nero, caki, pisto e aceto balsamico invecchiato)

18





EnotecaLaTorre

R I S T O R A N T E



Le carni provengono da animali certificati e sono soggette ad abbattimento controllato. Tutto il pesce che utilizziamo viene da noi abbattuto prima di ogni lavorazione per garantire la massima sicurezza alimentare. In conformità al Reg.CE 1169/11 avvisiamo i nostri ospiti che alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.