

# Menu alla carta



EnotecaLaTorre

R I S T O R A N T E



**Chef**

Domenico Stile

L'architettura elegante e raffinata di Villa Laetitia è il palcoscenico del mio racconto. Il tempo qui scorre a un ritmo differente, rispettoso di chi siamo e dei nostri sensi. È scandito dai profumi, dai colori, dall'incontro con una cucina che vorrei fosse sempre di festa. Ogni mio piatto è ispirato da questi valori: accoglienza, cura, amore e impegno. Con la grande responsabilità di rendere questo spazio e questo tempo un viaggio indimenticabile.

Domenico Stile



# Antipasti

Uovo, Taleggio di bufala, tartufo nero in giardino primaverile

35

Gamberi rossi, burrata, kumquat e puntarelle alle acciughe

37

Tonno rosso, estragon, panna acida e radici fermentate

32

Triglia, bouillabaisse, provola, wakame e aceto affumicato

33

Terrina di foie gras, Fassona, mela verde, sedano e senape

38



# Primi

Gnocchi, totano rosso, ristretto al timo e pepe Sancho

37

Fusillo alla genovese di cipollotto, nocciole di Caprarola,  
alloro e Moscow Mule

32

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

36

Risotto al limone, calamaro marinato, asparagi e yogurt di bufala

35

Ravioli di coda alla vaccinara affumicata, peperoni, capperi,  
Caciocavallo Podolico e liquore al caffè

34



# Secondi

Mangalitza alle spezie, salsa bbq, indivia belga e Cointreau  
40

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, buccia di piselli bruciata,  
patata americana, chinotto e brodo di pollo  
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

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

Cheesecake ai frutti tropicali, grano saraceno e dragoncello

15

Bavarese al doppio cioccolato, fragole fermentate e basilico

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.