

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, carote, albicocche, ricotta di pecora e zenzero
37

Tonno rosso, anguria, Finger lime e insalatina di alghe
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, crema inglese salata, Katsuobushi, Moscow Mule
e uova di pesce volante
32

Spaghetto alla Nerano, gamberi rosa al té verde,
Provolone del Monaco e carpione

36

Risotto ai limoni, cannolicchi, vongole veraci, asparagi e yogurt
35

Ravioli di coda alla vaccinara affumicata, peperoni, capperi,
Caciocavallo Podolico e liquore al cacao
34



Secondi

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

Agnello alla Villeroy
40

Anatra al coriandolo, chutney di Percoco Vesuviano e radicchio
38

Dentice in foglia di banana alla maggiorana, pomodorino giallo
e melanzana alle Fave di Tonka
40

Branzino ai sentori di brace, Pastinaca e ricci di mare
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

Insalatina di frutta e verdura meringata, rucola e zenzero

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.