

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 ai sentori di sottobosco

32

Gamberi rossi, Gin Tonic al profumo di Mapo e zucca fermentata

38

Seppia, cavolo nero, alghe e Tandoori

34

Triglia, bouillabaisse, provola, wakame e aceto affumicato

33

Tartare di Marango, foie gras affumicato, mostarda di cachi e radicchio

38



Primi

Gnocchi, totano rosso, ristretto al timo e pepe sancho

37

Vesuvio alla Bonne femme di tonno, katsuobushi, dragoncello
e Bloody Mary al bergamotto

32

Spaghetto al Garum di alici, broccoli fermentati e Nduja

34

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

36

Ravioli di coda alla vaccinara al Mezcal, pistacchio e brodo di Lapsang
Souchong

34



Secondi

Saltimbocca di vitello alla romana (cicoria, liquirizia e Chablis)

40

Agnello alla Villeroy

40

Piccione, bieta, arachidi e Kir Royale

40

Sogliola, carciofi, mela Annurca e Cynar

40

Branzino di lenza, chinotto, scorzonera e ricci di mare

42



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

110

Un viaggio a occhi chiusi

Percorso degustativo di sette portate a sorpresa

135

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

“Tempesta di sabbia” Mela, caramello e pisto
15

Babà al Rum, vaniglia, visciole e menta:

(Rum Zacapa 23 anni)
18

(Rum Zacapa XO)
25

Demi-cuit di Caraibe 66%, mango e peperoncino
15

Crostatina meringata, agrumi, finocchio e melissa
(per 2 persone)
35





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.