



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.

*Our meat comes from certified animals which are subject to controlled slaughter. All of the fish we use is frozen and stored by us to guarantee maximum safety. In accordance with Reg. CE 1169/11 we remind our guests that some dishes could contain allergens. For further information please speak to staff.*

**Chef**

Domenico Stile

**QUELLO CHE DESIDERI DALLA NOSTRA CARTA  
WHATEVER YOU'D LIKE FROM OUR MENU**

Due piatti e un dolce a tuo piacimento  
*Two dishes and a dessert of your choosing*

75

**ANTIPASTI | APPETIZERS**

Gamberi rossi, Gin Tonic al profumo di Mapo e carota fermentata  
*Red shrimp, Gin Tonic with Mapo Fragrance and fermented carrot*

Uovo, taleggio di bufala, tartufo nero ai sentori di sottobosco  
*Egg, buffalo milk Taleggio cheese, black truffle and flavours of the forest*

Tartare di Marango, foie gras affumicato, lemongrass e sorbetto alla mela  
*Marango beef tartar, smoked foie gras, lemongrass and apple sorbet*

**PRIMI PIATTI | FIRST COURSES**

Risotto ai limoni, cannolicchi, vongole veraci, asparagi e yogurt  
*Risotto with lemons, razor clams, asparagus and buffalo milk yogurt*

Ravioli di coda alla vaccinara al Mezcal, pistacchio e  
brodo tiepido di Lapsang Souchong  
*Oxtail ravioli, Mezcal, pistachio and tepid Lapsang Souchong tea broth*

Vesuvio alla Bonne femme di tonno, katsuobushi, dragoncello e  
Bloody Mary al bergamott  
*Bonne femme Vesuvio pasta, tuna, Katsuobushi, tarragon and  
bergamot Bloody Mary*

**SECONDI PIATTI | SECOND COURSES**

Piccione, bieta, arachidi e Kir Royale  
*Pigeon, swiss chard, peanuts and Kir Royal*

Saltimbocca di vitello alla romana (spinaci, liquirizia e Chablis)  
*Saltimbocca veal (spinach, licorice and Chablis)*

Sogliola, zucchini e aceto di Calamansi  
*Sole, zucchini and Calamansi vinegar*

**DESSERT**

Babà al Rum, vaniglia, visciole e menta (Rum Zacapa 23 anni)  
*Rum babà, vanilla, sour cherry and mint (Rum Zacapa 23 years old)*

Black Forest... Timo limonato e fave Tonka  
*Black Forest... Lemon thyme and Tonka bean*

Mousse al caffè, sambuco, tabacco e liquirizia  
*Coffee mousse, elderflower, tobacco and licorice*

---

**MENU DEGUSTAZIONE | TASTING MENU**

**ESCURSIONE | EXCURSION**

Percorso degustazione di cinque portate a sorpresa  
*Tasting menu of FIVE 'surprise' courses chosen by the chef*

110

**UN VIAGGIO A OCCHI CHIUSI | A JOURNEY WITH EYES CLOSED**

Percorso degustazione di sette portate a sorpresa  
*Tasting menu of SEVEN 'surprise' courses chosen by the chef*

135