

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.

The elegant and refined architecture of Villa Laetitia is the backdrop of my story. Here, time goes by at a different pace, respectful of who we are and our senses. It's enhanced by scents, by colors, by a vivid and playful cuisine. Each of my dishes is inspired by these values: hospitality, details, love and hard work... coupled with the great responsibility of rendering this space and your time here an unforgettable journey.

*Domenico Stile*

Le nostre 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 circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in servizio. Alcuni prodotti da noi preparati e somministrati potrebbero essere stati abbattuti per esigenze di conservazione interna.

*All of our meats come from certified animals that are subject to controlled slaughter. All of the fish that we use is refrigerated and stored by us before preparation to guarantee maximum food safety. In accordance with Reg.CE 1169/11 regarding the presence of substances that could provoke allergic reactions or of food intolerances please refer to our staff. Some products prepared by us could be preserved and conserved depending on internal demand.*



EnotecaLaTorre

R I S T O R A N T E



• MENU •

**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*

85

Piatto aggiuntivo 30 | *Additional dish 30*

**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 degustativo di 7 portate a sorpresa  
*Tasting menu of seven 'surprise' courses chosen by the chef*

135

\*Per gruppi superiori a 5 persone è richiesta la scelta di uno dei nostri menù degustazione  
*\*One of our tasting menus is required for groups with more than 5 diners*

**ANTIPASTI | APPETIZERS**

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

Crudo di gamberi, yogurt di capra, lattughe e bergamotto  
*Shrimp crudo, goat's milk yogurt, lettuces and bergamot*

Carpaccio di gallinella di mare, karkadè, rape e Leche de tigre mediterraneo  
*Tub gurnard carpaccio, hibiscus, turnips, and Mediterranean Leche di tigre*

Polpo arrosto, cavolo viola, pere e Ras-El-Anut  
*Roasted octopus, purple cabbage, pears and Ras-El-Anut*

Tartare di Marango, foie gras, topinambur e melograno fermentato  
*Marango beef tartare, foie gras, Jerusalem artichoke, fermented pomegranate*

**PRIMI PIATTI | FIRST COURSES**

Ravioli di gamberi...Rosa  
(Gamberi rosa, essenza di rose e Umeboshi)  
*Shrimp Ravioli...Pink*  
(Pink shrimp, rose essence and Umeboshi)

Spaghetti al ragù di scorfano affumicato, zucca acida e 'nduja  
*Spaghetti with smoked scorpionfish ragu, sour pumpkin and 'nduja*

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

Gnocchi di grano arso, carciofi, aglio nero e brodo di erbe  
*Grano arso gnocchi, artichokes, black garlic and herb broth*

Conchiglie alla Genovese di coda, beurre blanc e ginepro  
*Shells filled with Genovese-style oxtail, beurre blanc and juniper*

**SECONDI PIATTI | SECOND COURSES**

Saltimbocca di vitello alla romana (cicoria e Chablis)  
*Veal saltimbocca (chicory and Chablis)*

Agnello alla Villeroy  
*Lamb à la Villeroy*

Piccione, levistico, lenticchie e ananas  
*Pigeon, lovage, lentils and pineapple*

Orata, mandorle, canocchie e finocchio  
*Gilthead bream, almonds, mantis shrimp and fennel*

**DESSERT**

Tarte-Tatin di mela Annurca, galanga, Caramelia e Campari  
per 2 persone  
*Annurca apple tarte-tatin, galanga, Caramelia and Campari*  
for two people

"TERRA e CEMENTO" | omaggio L'Aquila 2009  
Liquirizia, tartufo, zafferano  
"EARTH AND CEMENT"  
*Liquorice, truffle, saffron | homage to Aquila 2009*

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

Demi-cuit al Talakalum 75%, passion fruit e perilla  
*75% Tulakalum demi-cuit chocolate, passion fruit and perilla*