

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
Egg, buffalo milk Taleggio cheese, black truffle and flavours of the forest

Crudo di gamberi, yogurt di capra, zucchine e chinotto
Red shrimp, goat's milk yogurt, zucchini and chinotto

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

Tartare di Manzo, Mais, erbe amare e Chicha Morada
Beef tartare, corn, bitter herbs and Chicha Morada



Primi

Ravioli di gamberi, pomodorini, ciliegie arrosto e lemongrass
Shrimp Ravioli, tomatoes, roasted cherries, and lemongrass

Spaghetti al ragù di scorfano affumicato, melanzane, Nduja e maggiorana
Spaghetti with smoked scorpionfish ragù, eggplant, 'Nduja and marjoram

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

Pasta Mista, Piselli, Lattuga e Ricci di Mare
Pasta Mista, peas, lettuce and sea urchin



Secondi

Saltimbocca di vitello alla romana (Spinaci e Chablis)
"Saltimbocca" veal, Spinach, licorice and Chablis

Agnello alla Villeroy
Lamb Villeroy

Galletto, Rabarbaro e Peperoni
Chicken, rhubarb and peppers

Orata, alghe Kombu, fagiolini e mango
Gilthead bream, Kombu seaweed, green beans and mango



Dessert

Tarte-Tatin di mela Annurca, Galanga, Caramelia e Campari | per 2 persone
Annurca applet arte-tain, Galanga, Caramelia and Campari | for two persons

“TERRA e CEMENTO” | omaggio L’Aquila 2009
Liquirizia, Tartufo, Zafferano
“EARTH AND CEMENT” | *homage to Aquila 2009*
Licorice, truffle, saffro

Babà al Rum, vaniglia, visciole e menta (Rum Zacapa 23 anni)
Babà Rhum, vanilla, mint and sour cherry (Rhum Zacapa 23 years solera)

Appareil al Talakalum 75%, Albicocche, Fave Tonka e Dragoncello
75% Talakalum Appareil cake chocolate, apricot, Tonka beans and tarragon



Tasting MENU

Quello che desideri dalla nostra carta

Due piatti e un dolce | 85

Piatto aggiuntivo | 30

Whatever you'd like from our menu

Two dishes and a dessert of your choosing | 85

Additional dish | 30

Per gruppi superiori a 5 persone è richiesta la scelta di uno dei nostri menù degustazione

For groups of 5 people and more, we suggest the tasting menus



Tasting MENU

Escursione

Percorso degustazione di 5 portate a sorpresa

110

Excursion

Tasting menu of five surprise courses chosen by the chef

110

*Per gruppi superiori a 5 persone è richiesta la scelta di uno dei nostri menù degustazione
For groups of 5 people and more, we suggest the tasting menus*



Tasting MENU

Un viaggio a occhi chiusi

Percorso degustazione di 7 portate a sorpresa

135

A journey with eyes closed

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

For groups of 5 people and more, we suggest the tasting menus





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.