

## **Antipasti**

Uovo, taleggio di bufala, tartufo nero ai sentori di sottobosco

Crudo di gamberi, yogurt di capra, zucchine e chinotto

Polpo arrosto, cavolo viola, pere e Ras-El-Anut

Tartare di Manzo, Mais, erbe amare e Chicha Morada

## **Primi**

Tagliatella al Grano Saraceno, Lepre, Pastinaca e Biancospino

Spaghetti al ragù di scorfano affumicato, melanzane, Nduja e maggiorana

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

Come una Penna Vodka e Salmone

(Trotta Salmonata, Beurre Blanc, Pomodoro del Piennolo e Black Bergamot)

## **Secondi**

Saltimbocca di vitello alla romana (spinaci e Chablis)

Agnello alla Villeroy

Galletto, rabarbaro e peperoni

Orata, alghe Kombu, fagiolini e mango

*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*

### **Quello che desideri dalla nostra carta**

Due piatti e un dolce

85

Piatto aggiuntivo 30

### **Escursione**

Percorso degustazione di 5 portate a sorpresa

110

### **Un viaggio a occhi chiusi**

Percorso degustazione di 7 portate a sorpresa

135

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

