

Antipasti

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

Tonnetto locale, kiwi e sedano rapa

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

Anatra marinata al carvi, cavolo torzella e kumquat

Primi

Ravioli al cinghiale, mela Annurca e fieno

Spaghetti, crostacei, ceci e Kokum

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

Fusilli, ricci di mare, arachidi e levistico

Secondi

Manzo alla Partenopea, radice di prezzemolo e pinoli

Agnello alla Villeroy

Quaglia, Cavolfiore, Caffè e Anice

Rana Pescatrice, Mirto, Fagioli e Cipolla Rossa

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

90

Piatto aggiuntivo

40

Escursione

Percorso degustazione di 5 portate a sorpresa

120

Un viaggio a occhi chiusi

Percorso degustazione di 7 portate a sorpresa

140

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

