

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, gamberi, mandorle e basilico

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

Faraona alla Brace, Vermouth Rosso e Percoco Vesuviano

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

100

Piatto aggiuntivo

40

Escursione

Percorso degustazione di 5 portate a sorpresa

130

Un viaggio a occhi chiusi

Percorso degustazione di 7 portate a sorpresa

150

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

Starter

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

Tuna fish, kiwi and celiriac

Roasted octopus, purple cabbage, pears and Ras-El-Anut

Marinated duck, kale and kumquat

First courses

Wildpork Ravioli, Annurca apple and hay

Spaghetti, shrimps, almonds and basil

Risotto with lemons, razor clams, asparagus and buffalo milk yogurt

Fusilli, sea urchins, peanuts and lovage

Main courses

"Partenopea" beef, parsley root and pine nuts

Lamb Villeroy

Guinea Fowl, Red Vermouth and Vesuvian Yellow Peach

Monkfish, Mirto, Beans and red Onion

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

whatever you'd like from our menu

Two dishes and a dessert of your choosing

100

Additional dish

40

Excursion

Tasting menu of five surprise courses chosen by the chef

130

A journey with eyes closed

Tasting menu of seven surprise courses chosen by the chef

150

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

