

Antipasti

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

Ricciola, pompelmo rosa e zucca

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, cozze e peperone crusco

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 in Crepinette, Vermouth rosso, prugne e cacao

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

Menu Tartufo bianco (secondo disponibilità)

4 portate a base di tartufo bianco 220

Aggiunta di tartufo in una singola portata 40

I menù degustazione sono da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo

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

