

DESSERT



ENOTECALATORRE

VILLA LAETITIA

CHEF

Domenico Stile

Tarte-Tatin di mela Annurca, Galanga,
Caramelia e Campari
(per 2 persone)

Pain Perdu al Grano Saraceno,
Nocciola Salata e Carote

Babà al Rum, vaniglia, visciole e menta:
(Rum Zacapa 23 anni)

Theobroma Cacao 62%,
mandarino e capperi



ENOTECALATORRE

VILLA LAETITIA



ENOTECALATORRE

VILLA LAETITIA

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.