

MENU ALLA CARTA

ENOTECALATORRE
VILLA LAETITIA

CHEF

Domenico Stile

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

ANTIPASTI

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

Ricciola, pompelmo rosa e zucca

Insalata di polpo, uva e olive nere

Prosciutto d'anatra e melone
(anatra, melone Carosello e rafano)

PRIMI

Ravioli al cinghiale,
mela Annurca e fieno

Spaghettono allo zafferano, finocchio alla brace,
aringa affumicata e sesamo nero

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

Pasta mista, gallinella di mare affumicata,
bergamotto e finocchio acquatico

SECONDI

Manzo alla brace, lattughe e
Marchand de Vin

Agnello alla Villeroy

Faraona in Crepinette,
Vermouth rosso, prugne e cacao

Baccalà, verza, noci e cannella

TASTING MENU

QUELLO CHE DESIDERI DALLA NOSTRA CARTA

Tre piatti | 180
Piatto aggiuntivo | 30

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.

ENOTECALATORRE
VILLA LAETITIA

TASTING MENU

UN VIAGGIO A OCCHI CHIUSI

Percorso degustazione di 6 portate a sorpresa | 200

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.

ENOTECALATORRE
VILLA LAETITIA

TASTING MENU

IN MOVIMENTO

Percorso degustazione di 8 portate a sorpresa | 220

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.

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.