

# 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

Mazzancolle alla brace, Brandy,  
radicchio e Black Mapo

Prosciutto d'anatra e melone  
(Anatra, Melone Morettino e Rafano)

# PRIMI

Tortellini di Cappone in brodo,  
corbezzoli e cipresso

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

Maialino, Mirto e  
Minestra Maritata

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

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.