

# *Remuage*

*Remuage è il nuovo menu ideato per celebrare  
i dieci anni dello Chef Domenico Stile alla guida  
della cucina di  
Enoteca La Torre Villa Laetitia.*

*Un omaggio allo Champagne e a una fase affascinante del suo  
processo di trasformazione: simbolo per noi  
di evoluzione, movimento e cambiamento.*

*Ma soprattutto, Remuage è un tributo alla sala.  
Al luogo dove l'eleganza prende forma attraverso il gesto, il  
servizio, l'attenzione.*

*Dove l'arte dell'accoglienza  
si fa racconto e l'ospite ne è lo spettatore protagonista.*

*Benvenuti in Remuage*

*Percorso degustazione di 8 portate  
260 €*



*Scampi, finocchio, pera e caviale*

*Ruinart Blanc de Blancs*

*Coniglio tiepido, miso di nocciole, aceto balsamico e rapa bianca*

*Ruinart Blanc de Blancs*

*Tagliatelle, ricci di mare, carote e sommacco*

*Krug 173eme*

*Bottoni, cavolfiore, caffè e Buche de Chevrè*

*Krug 173eme*

*Radicchio, mandorle, alghe*

*La Grande Année Rosè 2015*

*Sogliola, lenticchie nere, farro e trippa*

*La Grande Année Rosè 2015*

*Galletto alla "Franceschiello", melograno, barbabietole e sardella*

*La Grande Année Rosè 2015*

*..Il gesto che si fa memoria..*

*Cognac Louis XIII*

ABBINAMENTO CALICI

290 €