

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.

CHEF

Domenico Stile

MENU DEGUSTAZIONE

QUELLO CHE DESIDERI DAI NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

Percorso di tre portate a scelta

200

UN VIAGGIO A OCCHI CHIUSI

2016 - 2026

Percorso degustazione di 6 portate

230

REMUAGE

Percorso degustazione di 8 portate

260

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.

UN VIAGGIO A OCCHI CHIUSI
2016 - 2026

Merluzzo, scorzonera, lavanda e mozzarella di bufala

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

Pasta mista, gallinella affumicata, gazpacho di mandarino e black
bergamotto

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

Agnello alla Villeroy

Là dove il viaggio si chiude..

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 €*



Gamberi alla "Bonne Femme" di rose, ribes e Galliano

Jacquesson Champagne Extra Brut Cuvée 748

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

Jacquesson Champagne Extra Brut Cuvée 748

Tagliatelle, ricci di mare, carote e somaccho

Deutz Champagne Brut Amour de Deutz 2014

*Gnocco Antico, piselli al lemon grass, cocco e coppiette di
piccione*

Deutz Champagne Brut Amour de Deutz 2014

Radicchio, mandorle, alghe

Piper-Heidsieck Champagne Brut Rare Rosé 2012

Triglia, Salanova, senape e salsa Bercy alle lumachine di mare

Piper-Heidsieck Champagne Brut Rare Rosé 2012

Galletto alla "Franceschiello", melograno, barbabietole e sardella

Piper-Heidsieck Champagne Brut Rare Rosé 2012

..Il gesto che si fa memoria..

Rémy Martin Cognac Louis XIII

10 ml

ABBINAMENTO CALICI

320 €