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

Deutz Champagne Brut Amour De Deutz 2015

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

Deutz Champagne Brut Amour De Deutz 2015

Tagliatelle, ricci di mare, carote e somacco

Rare Champagne Brut 2012

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

Rare Champagne Brut 2012

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

Rare Champagne Brut 2012

Radicchio, mandorle, alghe

Ruinart Champagne Brut Dom Ruinart Rosé 2009

Vitello, foglia di vite, albicocche arrosto e melanzanet

Ruinart Champagne Brut Dom Ruinart Rosé 2009

..Il gesto che si fa memoria..

Rémy Martin Cognac Louis XIII

10 ml

ABBINAMENTO CALICI

340 €