



ENOTECA LA TORRE

A VILLA LAETITIA

February 14<sup>th</sup>

In cucina *Domenico Stile* | In sala *Luigi Picca*

It's all about  
**LOVE**

Stuzzichini di benvenuto dello chef  
*Appetizers from the chef*

Baccalà, ananas e maionese di nocciole  
*Cod fish, pineapple and hazelnuts mayonnaise*

Gamberi rossi al cardamomo, stracciatella, agrumi e crocchette alla menta  
*Red Shrimp with cardamom, Stracciatella, citrus fruits, and mint croquettes*

Spaghetto al ragù di pesci di scoglio, bergamotto, patata acidula e nduja  
*Spaghetti with gurnard ragù, bergamot, acid potato and nduja*

Raviolo di coda alla vaccinara, vellutata di pomodorini gialli, provolone del monaco  
*Oxtail Ravioli, Yellow tomato velvety and provolone del monaco cheese*

Uovo, taleggio di bufala e sentori di sottobosco  
*Egg, buffalo taleggio cheese and flavours of the forest*

Agnello alla Villeroy  
*Lamb Villeroy*

Arancio, rosmarino e karkadè ai petali di rosa  
*Orange, rosemary and karkade with rose petals*

€ 140 a persona - vini e bevande escluse | € 140 per person - wine and beverages excluded