



ENOTECALATORRE

**M E N U
R I S T O R A N T E**

ENOTECALATORRE

M E N U D E G U S T A Z I O N E

4 portate a scelta dello chef

€ 65,00

Per la presenza di sostanze contenenti allergeni rivolgersi al personale di sala.

**Il prodotto contrassegnato con un asterisco potrebbe essere surgelato.*

ENOTECALATORRE

A N T I P A S T I

Triglia alla cacciatora, 'nduja e provola affumicata

€ 20,00

Gamberi in carrozza, wakame e salsa teriyaki

€ 20,00

IL CARRELLO DELLE TARTARE

Tartare di manzo o salmone, guacamole, nocciole e cipollotto alla brace

€ 20,00

Carciofo, crema di topinambur affumicato alle erbe e provola

€ 14,00

Crudo di mare - per 2 persone

€ 58,00

Per la presenza di sostanze contenenti allergeni rivolgersi al personale di sala.

**Il prodotto contrassegnato con un asterisco potrebbe essere surgelato.*

ENOTECALATORRE

P R I M I

Spaghetto alle vongole, sedano rapa e salicornia

€ 20,00

Risotto al lime, yogurt, asparagi e capasanta affumicata

€ 20,00

Gnocchetto arcobaleno alla vaccinara, cannella e moscow mule

€ 20,00

Vesuvio ai cinque pomodori

€ 16,00

Per la presenza di sostanze contenenti allergeni rivolgersi al personale di sala.

**Il prodotto contrassegnato con un asterisco potrebbe essere surgelato.*

ENOTECALATORRE

S E C O N D I

Sandwich di dentice, maionese alle nocciole e gel di ibisco

€ 22,00

Anatra, cavolo viola, insalatina di campo e maionese all'olio

€ 22,00

Pescato del giorno, insalatina di radicchio agrumato e purè di patate

€ 24,00

Uovo in purgatorio, fresella partenopea e timo limonato

€ 15,00

Galletto croccante, patata al tartufo e contorno di stagione

€ 18,00

Chateaubriand, cavoletto di bruxelles e millefoglie di patate alla senape
per 2 persone

€ 70,00

Per la presenza di sostanze contenenti allergeni rivolgersi al personale di sala.

**Il prodotto contrassegnato con un asterisco potrebbe essere surgelato.*

ENOTECALATORRE

D E S S E R T

Roccocò con salsa al pisto e sorbetto al Kahlùà

€ 12,00

Diplomatico, timo limonato e sorbetto al vin brulé di Susco

€ 12,00

Babà, mela annurca e gelato alla vaniglia

€ 12,00

Selezione di gelati e sorbetti

€ 8,00

Tagliata di frutta

€ 8,00

Per la presenza di sostanze contenenti allergeni rivolgersi al personale di sala.

**Il prodotto contrassegnato con un asterisco potrebbe essere surgelato.*

ENOTECALATORRE

Si dice che la vita sia un foglio bianco e se possiedi determinazione, giorno dopo giorno, puoi scriverne una frase.

Mi piace parlarvi di **Enoteca La Torre Group**, anzi lo considero quasi un obbligo, iniziando dalla similitudine tra il candore di una pagina ancora non scritta, perché è dal mondo della stamperia che io, *Michele*, provengo.

A volte, è proprio partendo dal passato che il futuro diventa chiaro.

Cosa c'è in mezzo? L'amore. E quando parlo di amore non posso non pensare a quello che unisce da sempre me e *Silvia*, compagna di fatiche, salti nel vuoto e successi indimenticabili.

Con lei e *mio padre Roberto* siamo partiti alla fine degli anni '90 da una piccola trattoria di Viterbo, passando per le strade di Brighton fino ad arrivare a Villa Laetitia, grazie all'occhio attento e fiducioso di una donna straordinaria come *Anna Fendi*.

Abbiamo sempre creduto che una grande passione non possa essere racchiusa tra delle mura, ma meriti di essere conosciuta ovunque: per questo abbiamo scelto anche un'altra strada, fonte di grande orgoglio, **il catering**.

La nostra, come avrete capito, è una storia di amore, tenacia e slanci che portano lontano.

Siamo un gruppo di professionisti dal talento sfrontato, che non dimentica la profondità d'animo e l'importanza dell'ascolto.

Rendiamo elegante ogni esperienza vissuta nel **Ristorante Enoteca La Torre Villa Laetitia**; creativo ogni attimo trascorso nel **Bistrot e Cocktail Bar Enoteca La Torre Prati**; aggiungiamo un fascino del tutto mediterraneo ai pranzi e le cene proposti ne **La Dogana**, davanti al mare di Capalbio.

Diamo esclusivi e intimi colori a ogni evento con cocktail e piatti. L'individualità di ciascuno di voi è uno dei nostri punti di partenza: la cucina è condivisione di personalità e idee. Conoscervi è sempre una grande gioia, così come entrare nelle vostre case: per questo abbiamo inventato **EAT ME BOX**. Per essere con voi anche nella quotidianità.

Ogni nostro piatto è dedicato a chi nella vita osa in ogni singolo giorno e anche a chi in futuro troverà il coraggio per realizzare quei sogni, ancora chiusi nel cassetto.

Con voi, oggi realizziamo anche questo: Benvenuti a **Enoteca La Torre Rinascente**. Un'altra pagina bianca che diventerà storia.

ELT

ENOTECALATORRE