

**ENOTECALATORRE**  
FIUME

**M E N U**  
**C E N A**

# ENOTECALATORRE

## FIUME

### A N T I P A S T I

Carpaccio di manzo, insalatina aromatica e dressing alla senape

*Beef carpaccio, aromatic salad and mustard dressing*

**€ 22,00**

Tataki di tonno, quinoa e salsa ai frutti rossi

*Tuna tataki, quinoa and red fruitssauce*

**€ 22,00**

Insalatina tiepida di calamari con dressing agli agrumi

*Warm squid salad with citrus dressing*

**€ 24,00**

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

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

*For further information on dishes that could contain allergens please speak directly with our dining room staff. \*The products with asterisks could be frozen.*

# ENOTECALATORRE

## FIUME

### P R I M I

Gnocchetto alle vongole veraci e limone candito

*Gnocchetto with clams and candied lemon*

**€ 22,00**

Spaghettone ai pomodori e straciatella di bufala

*Spaghettone with tomatoes and straciatella cheese*

**€ 18,00**

Tagliatelle alla bolognese di totano, nduja e coulis basilico

*Tagliatelle bolognese with squid, nduja and basil coulis*

**€ 22,00**

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

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

*For further information on dishes that could contain allergens please speak directly with our dining room staff. \*The products with asterisks could be frozen.*

# ENOTECALATORRE

## FIUME

### S E C O N D I

Trancio di ricciola alla mediterranea

*Amberjack mediterranean style*

**€ 24,00**

Entrecôte con patate ponte nuovo, rucola e scaglie di parmigiano

*Entrecôte with potatoes, arugula and parmesan*

**€ 24,00**

Vitello rosa, peperoni alla brace e salsa tonnata

*Pink veal, grilled peppers and tuna sauce*

**€ 24,00**

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

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

*For further information on dishes that could contain allergens please speak directly with our dining room staff. \*The products with asterisks could be frozen.*

# ENOTECALATORRE

## FIUME

### D E S S E R T

Cheese cake, mango e crumble ai cereali

*Cheese cake, mango and grain crumble*

**€ 10,00**

Mousse al caffè con salsa al baileys

*Coffee mousse with baileys sauce*

**€ 10,00**

Tris di bombette

*Fried "bombette"*

**€ 9,00**

Tagliata di frutta

*Fresh fruits plate*

**€ 8,00**

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

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

*For further information on dishes that could contain allergens please speak directly with our dining room staff. \*The products with asterisks could be frozen.*

# ENOTECALATORRE

## FIUME

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 due Stelle Michelin 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.

# **ENOTECALATORRE**

## **FIUME**