

ENOTECALATORRE
FIUME

M E N U
C E N A

ENOTECALATORRE

FIUME

M E N U

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

Il nostro percorso degustazione
Quattro portate a scelta dello chef

Our tasting menu
Four courses of the Chef's choice

€ 65,00

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

A N T I P A S T I

Polpo alla brace, cicoria al salto e polenta croccante

Grilled octopus, sautéed chicory and crispy polenta

€ 20,00

Carpaccio di manzo, insalatina di radicchio e salsa di parmigiano

Beef carpaccio, radicchio salad and parmesan sauce

€ 20,00

Carciofo, gamberi rosa e misticanza gourmet

Artichoke, shrimp and gourmet misticanza

€ 18,00

Tartare di salmone, guacamole e pomodoro confit

Salmon tartare, guacamole and tomato confit

€ 18,00

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

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

ENOTECALATORRE

FIUME

P R I M I

Vesuvio allo scarpariello
"Vesuvio" typical napolitan pasta
€ 18,00

Spaghettone alle vongole
Spaghetti with clams
€ 22,00

Risotto ai crostacei, agrumi e polvere di black lemon
Risotto with shellfish, citrus and black lemon powder
€ 20,00

Gnocchetti, coda, fonduta di provolone del Monaco e maggiorana
Gnocchetti, oxtail sauce, provolone del Monaco cheese fondue and marjoram
€ 20,00

Ravioli alla genovese e spuma di Castelmagno
Ravioli "genovese sauce" and Castelmagno cheese cream
€ 20,00

**Per la presenza di sostanze contenenti allergeni rivolgersi al personale di sala.
*Il prodotto contrassegnato con un asterisco potrebbe essere surgelato.**

ENOTECALATORRE

FIUME

S E C O N D I

Tonno scottato, cavolo nero e confettura di clementine

Grilled tuna, kale and clementini jam

€ 24,00

Pluma di maialino, bietolina e spuma di patate

Pork pluma, chard and potatoes mousse

€ 24,00

Filetto di manzo, funghi, patate novelle e tartufo

Beef fillet, mushrooms, potatoes and truffle

€ 35,00

Uovo in purgatorio, fresella partenopea e timo limonato

Soft poached egg, Neapolitan crispy dry bread & thyme dressing

€ 18,00

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

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

ENOTECALATORRE

FIUME

D E S S E R T

Trittico di maritozzi

Trio of "Maritozzi": a classic sweet pastry, traditionally packed full of whipped cream

€ 10,00

Mousse al caramello, cioccolato fondente e passion fruit

Caramel mousse, dark chocolate and passion fruit

€ 12,00

Tiramisù, salsa al cacao e spuma al baileys

Tiramisu, cocoa sauce and baileys cream

€ 12,00

Tagliata di frutta

Fresh fruits plate

€ 9,00

Tris bombette

Mini krapfen, served with three dippings: chocolate, custard and pistacchio

€ 9,00

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 intensità senza pari nella Rinascente in via del Tritone con il nostro nuovo **Enoteca La Torre Tritone** e 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