

ENOTECALATORRE

FIUME

M E N U
D I N N E R

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
(Bevande escluse)

Our tasting menù
A four courses menu curated by the Chef
(Drinks not included)

€75,00

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

Tartare di gamberi rosa, panzanella, lime e menta
Pink shrimp tartare, panzanella, lime and mint

€ 24,00

Insalatina tiepida di calamari, agretti e fiori di zucca in tempura
Warm salad of squid, agretti and zucchini flowers in tempura

€ 22,00

Pomodori, burrata, cipolla rossa in agrodolce e basilico
Tomatoes, burrata, sweet and sour red onion and basil

€ 18,00

Costo del servizio - service | **€ 3**

***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

Spaghettoni alle vongole
Spaghetti with clams

€ 26,00

Ravioli di coniglio, pomodoro affumicato e stracciatella
Rabbit ravioli, smoked tomato and stracciatella cheese

€ 24,00

Vesuvio ai 5 pomodori
Vesuvius pasta with five tomatoes

€ 18,00

Costo del servizio - service | **€ 3**

***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

Salmone alla piastra, asparagi, kefir e uova di salmone
Grilled salmon, asparagus, kefir and salmon roe

€ 30,00

Filetto di manzo, carote di Polignano e jus di manzo alla senape antica
Beef tenderloin, Polignano carrots, and beef jus with old-fashioned mustard

€ 28,00

Uovo pochè, spuma di bufala e caviale di tartufo
Poached egg, buffalo milk foam and truffle caviar

€ 16,00

Costo del servizio - service | **€ 3**

***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

Trittico di maritozzi

Trio of "Maritozzi": a classic sweet pastry filled with whipped cream

€ 12,00

Ricotta e pere

Ricotta cheese and pears

€ 15,00

Bombette con crema al pistacchio, crema pasticcera e cioccolato

Mini krapfen served with chocolate, custard and pistachios

€ 9,00

Cioccolato fondente, caramello salato e noci pecan

Dark chocolate, salted caramel and pecans

€ 15,00

Tagliata di frutta

Fresh fruit plate

€ 10,00

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**; 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 e nel Doganino**, 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 Fiume**.
Un'altra pagina bianca che diventerà storia.

ENOTECALATORRE

FIUME

SOCIAL @enotecalatorre_fiume