



Villa Lattanzi  
LUXURY REFUGE



---

MENU



## CHEF RODION DODU

Ti accompagna in un itinerario di gusto con generosità e attenzione, alla ricerca di un nuovo alfabeto culinario capace di portare in tavola una tradizione, fatta di creatività, innovazione tecnica, tradizione e semplicità.

*He guides you on a journey of taste with generosity and attention, in search of a new culinary alphabet capable of bringing tradition to the table, made of creativity, technical innovation, tradition, and simplicity.*

### DE GUSTAZIONE SAPORI D'AMARE TASTING MENU FLAVORS OF THE SEA

#### Scampi con avocado, cipolla al carcadè e caviale

*Large prawns, avocado, tomato, red onion with carcadè sauce and caviar*

#### Frutti di mare allo yuzu, patata, sedano e prezzemolo

*Seafood, yuzu, potato, celery and parsley*

#### Spaghettini al peperone, alici e finocchietto

*Spaghettini, red pepper, anchovies and wild fennel*

#### Calamaro e calamarata

*Squid and calamarata*

#### Ombrina, melanzana al miso, brodo di pollo speziato e papaya

*Croacker, eggplant with miso, spicy chicken broth and papaya*

#### Ananas cotto a bassa temperatura con gelato all'alloro e miele di castagno

*Low temperature cooked pineapple, bay leaf ice cream and chestnut honey*

### MENU DEGUSTAZIONE "QUAGLIA, BRACE E FRUTTA"

### TASTING MENU "QUAIL, GRILL AND FRUITS"

#### Uova, carota, parmigiano e tartufo

*Eggs, carrot, parmesan cheese and truffle*

#### Coscette, radicchio, noci e morici

*Quail legs, radish, walnuts and morici*

#### Gnocchi di castagna, burro acido, polvere di lampone e brodo

*Chestnut dumpling, acid butter, raspberry powder and broth*

#### Risotto alla salvia, sapa e foie gras

*Risotto with sage, sapa and foie gras*

#### Petto, mela alla senape e acciughe

*Quail chest, apple with mustard and anchovies*

#### Ricordo d'infanzia

*Crepe alle amarene, cioccolato bruciato e gelato al dragoncello*

#### "Remember childhood"

*Crepe with black cherry, burnt chocolate and tarragon ice cream*

### ABBINAMENTO VINI

### WINE PAIRING

€ 85

€ 75

€ 30

## MENU ALLA CARTA

### A LA CARTE

### ENTRATE APPETIZERS

#### Carciofi all'agro, pistacchio, baggiana e gin

*Artichoke in sour, pistachio, broad beans and gin*

#### Astice tiepido, insalata del contadino, perle al carcadè e cipolla rossa

*Warm lobster, raw tomato, seasoned fruits, carcadè and red onion*

#### Tonno, giardiniera di ravanelli, gremolata di oliva tenera, capperi e limone

*Tuna, radish in sour, tender olive, capers and lemon*

#### Agnello scottato, radicchio, arancio e ciliegie al balsamico

*Seared lamb, radish, orange and balsamic cherry*

### PASTA, MINESTRE E RISOTTI

### PASTA, SOUPS AND RISOTTI

#### Gnocchi ai pomod'ori

*Potato dumpling with tomatoes*

#### Riso, cocco, gamberi rosa, lime e zafferano dei monti Sibillini

*Rice, coconut, pink shrimp, lime and saffron*

#### Tortelli di faraona, anguilla, aringa e limone salato

*Tortelli filled with guinea fowl, eel crème fraîche, herring and salted lemon*

### PIETANZE

### MAIN COURSES

#### Rana pescatrice alle erbe aromatiche, lenticchie di Castelluccio, spinaci e salsa

*al potacchio*

*Monkfish with aromatic herbs, lentils, spinach and "potacchio" sauce*

#### Filetto di manzo cotto e crudo, funghi, patata cacio e pepe

*Beef fillet cooked and raw, mushroom and potato with cheese and pepper*

#### Piccione ai carboni, carota, mandorle e Chartreuse

*Grilled pigeon, carrot, almond and Chartreuse*

€ 22

€ 25

€ 23

€ 23

€ 25

€ 26

€ 26

€ 30

€ 30

€ 42