

Laita,
la contrada
del gusto

Laita
la contrada del gusto
GELATERIA &
BRUSCHETTERIA

www.laita.it

seguici su



BRUSCHETTE!

VINI AL CALICE

BOLLICINE

APERITTIVI

PANE ARTIGIANALE

BIRRE

ARTIGIANALI

ALCOLICI & ANALCOLICI

Menu

LAITA
**GELATERIA &
BRUSCHETTERIA**
aperto tutte le sere,
da mercoledì
a domenica
(sabato e domenica
anche il pomeriggio
dalle 15,00)
accesso solo
da Crespadoro (VI)
- strada per Marana -
attraverso via Ferrari

è consigliata
la prenotazione

t. 0444-429618
340-5935057
333-7229932
e. info@laita.it

LE NOSTRE BRUSCHETTE

il pane lo scegli tu tra:

- fetta al lievito madre
- fetta tradizionale ai dieci cereali
- ciabatta di grano duro
- ciabatta integrale con farina di segale
- focaccia di grano duro
- focaccia integrale al farro

- 01** Salsa di pomodoro, formaggio Lessino della Casara, 10,00 €
● bufala campana a fine cottura, origano di Sicilia, pomodorini freschi, olio extravergine di oliva Posenato
Pane consigliato: focaccia al farro
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 02** Formaggio dolce De.Co. Altissimo, carbonara di carciofi, 12,00 €
porcini spadellati, speck cotto alla brace,
Pane consigliato: ciabatta di segale
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 03** Salsa di pomodoro, formaggio Lessino della Casara, 12,00 €
salsiccia piccante della Valpolicella, acciughe di Cetara, capperi di Sicilia, Bufala campana a fine cottura
Pane consigliato: fetta al lievito madre
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 04** Salsa di pomodoro all'origano, ricotta fresca 11,00 €
di latteria, pomodorini essiccati da noi, prosciutto crudo di Volpiana
Pane consigliato: focaccia di grano duro
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 05** Salsa di pomodoro al peperoncino, scamorzzone 11,00 €
affumicato, patate del monte Faldo con la buccia, salsiccia dolce
Pane consigliato: ciabatta di grano duro
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 06** Caciotta al pepe della Casara, chiodini spadellati, 11,00 €
sopressa di Altissimo, zucchine sottolio con la ricetta del nonno
Pane consigliato: ciabatta di grano duro
(cereali, latte e derivati, sedano)

- 07** Formaggio Blu di capra della Casara, culatello 12,00 €
di Volpiana, maionese alle noci, mostarda ai piccoli frutti, rucola, carpaccio di pera
Pane consigliato: focaccia di grano duro
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 08** Formaggio Pannarello della Casara, caponatina di 12,00 €
melanzane, pinoli, carpaccio di mela verde, cubi di trota dell'AltaValle
Pane consigliato: ciabatta di segale
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 09** Scamorzone affumicato, peperoni rossi spadellati, 12,00 €
tarassaco dei nostri prati, ricotta mantecata alle nocciole, porchetta di Ariccia
Pane consigliato: ciabatta di segale
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 10** Crema di burro mantecata con pancetta stufata 12,00 €
e provola affumicata, scamorzzone affumicato, lumache alla Bourghignonne, insalatina
Pane consigliato: focaccia al farro
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 11** Formaggio dolce De.Co. Altissimo, prosciutto 12,00 €
di cinghiale, uva, pinoli, spinacino, tartufo nero di Marana
Pane consigliato: ciabatta di grano duro
(cereali, latte e derivati, sedano, frutta a guscio)
- 12** Formaggio Morlacco del Grappa, uova sode, asparagi 12,00 €
verdi spadellati, pancetta in cottura
Pane consigliato: fetta al lievito madre
(cereali, latte e derivati, sedano, senape)
- 13** Caciotta al pepe, formaggio ubriaco in vinacce rosse, 11,00 €
● formaggio Pannarello, formaggio Blu di capra, insalata di pere, noci e uva, mostarda ai fichi
Pane consigliato: fetta ai cereali
(cereali, latte e derivati, sedano, senape, frutta a guscio)
- 14** Crema di carote, julienne di zucchine spadellate, agro di 11,00 €
●● cipolla dolce, insalatina riccia, maionese al latte di soia, semi di zucca, polvere di lampone
Pane consigliato: fetta ai cereali
(cereali, sedano)

Accendiamo il forno alle ore 19.00

bruschette vegetariane ● bruschette vegane ●●

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

BIRRE PICCOLE

- *bionde*

Baladin, Nazionale, 0.33 litri (6.0% vol).....	5,00 €
Casa Vecchia, Calibro 5, 0.375 litri (5.0% vol).....	6,50 €
L'italica 5.0 Puro Malto, 0.33 litri(5.0% vol).....	5,00 €
Braufactum, Colonia, 0.355 litri (5.5% vol)).....	4,50 €

- *bianche*

Casa Vecchia, Formenton, 0.375 litri (5.8% vol).....	6,50 €
Baladin, Isaac, 0.33 litri (5.0% vol).....	5,00 €

- *saison*

Casa Vecchia, Stayon, 0.375 litri (5.5% vol).....	6,50 €
Braufactum, Soleya, 0.355 litri (6.5% vol).....	5,00 €

- *ambrate*

Baladin, Rock and roll, 0.33 litri (7.5% vol).....	5,00 €
Casa Vecchia, Special, 0.375 litri (6.8% vol).....	6,50 €
Braufactum, Palor, 0.355 litri (5.2% vol).....	4,50 €

- *rosse*

Baladin, Super, 0.33 litri (8.0% vol).....	5,00 €
Casa Vecchia, Dazio, 0.375 litri (6.2% vol).....	6,50 €

BIRRE MEDIE

- *bionde*

Engel, NaturRadler Hell, 0.50 litri (2.5% vol).....	6,50 €
Engel, Pils Premium, 0.50 litri (4.9% vol).....	6,50 €
Engel, Gold, 0.50 litri (5.4% vol).....	6,50 €
Engel, Keller Hell, 0.50 litri (5.4% vol).....	6,50 €
Birra dell'Eremo, Nobile, 0.50 litri (5.0% vol).....	8,50 €
Wold Top, Wold gold, 0.50 litri (4.8% vol).....	6,50 €
Wold Top, Scarborough Ipa, 0.50 litri (6.0% vol).....	6,50 €
Ofelia, La cancelliera, 0.50 litri (4.8% vol).....	7,50 €
Ofelia, Beergamotta, 0.50 litri (4.8% vol).....	7,50 €

- *bianche*

Gutmann Hefe Weizen, 0.50 litri (5%vol).....	6,50 €
Weissebier, Engel, 0.50 litri (5.2% vol).....	6,50 €
Birra dell'Eremo, Saggia, 0.50 litri (5.0% vol).....	8,50 €
Ofelia, Piazza delle erbe, 0.50 litri (4.8% vol).....	7,50 €

- *ambrate*

Ofelia, The Dark Side of Saison, 0.50 litri (5.6% vol).....	7,50 €
Wold Gold, Golden Summer, 0.50 litri (4.4% vol).....	6,50 €
Wold Top, Anglers Reward, 0.50 litri (4.0% vol).....	6,50 €
Birrificio dell'Eremo, Fiera, 0.50 litri (6.5% vol).....	9,00 €

- *rosse*

Engel, Aloisius, 0.50 litri (5.9% vol).....	6,50 €
Birrificio dell'Eremo, Magnifica, 0.50 litri (5.5% vol).....	9,00 €
Ofelia, Nevermild, 0.50 litri (4.5% vol).....	7,50 €
Ofelia, Amitabh, 0.50 litri (4.8% vol).....	7,50 €
Ofelia, Uill iu bai, 0.50 litri (5.2% vol).....	7,50 €
Wold Top Bitter, Wold Top Brewery, 0.50 litri (3.7% vol).....	6,50 €
Wold Top, Headland Red, 0.50 litri (4.3% vol).....	6,50 €
Ofelia, La Speltina 0.50 litri (4.8% vol).....	7,50 €

- *scure*

Ofelia, Diversamente bionda, 0.50 litri (4.7% vol).....	7,50 €
Engel, Bock Dunkel, 0.50 litri (7.2% vol).....	6,50 €
Wold Top, Marmelade Porter, 0.50 litri (5.0% vol).....	6,50 €
Loch Mond Brewery, Silkie Stout, 0.50 litri (5.0% vol).....	6,50 €
Loch Mond Brewery, Peat Smoked Ale, 0.50 litri (5.4% vol).....	6,50 €

BIRRE GRANDI

- *bionde*

32 Audace, 0.75 litri (8.4% vol).....	15,00 €
32 Oppale, 0.75 litri (5.5% vol).....	15,00 €
32 Nebra, 0.75 litri (8%vol) stagionale.....	18,00 €
32 3+2, 0.75 litri (3.2%vol).....	15,00 €
L'italica 5.0 Puro Malto, 0.66 litri (5.0% vol).....	13,00 €
Casa Vecchia, Calibro 5, 0.75 litri (5.0% vol).....	14,00 €

- *bianche*

32 Curmi, 0.75 litri (5.8% vol).....	15,00 €
Baladin, Isaac, 0.75 litri (5.0% vol).....	15,00 €
Casa Vecchia, Formenton, 0.75 litri (5.8% vol).....	14,00 €
Braufactum, Indra, 0.75 litri (6.8% vol).....	19,00 €

- *saison*

Baladin, Wayan, 0.75 litri (5.8% vol).....	15,00 €
--------------------------------------------	---------

Casa Vecchia, Stayon, 0.75 litri (5.8% vol).....	14,00 €
- <i>ambrate</i>	
Baladin, Rock and roll, 0.75 litri (7.5% vol).....	15,00 €
Baladin, Nora, 0.75 litri (6.8% vol).....	15,00 €
Casa Vecchia, Special, 0.75 litri (6.8% vol).....	14,00 €
Braufactum, Progusta, 0.75 litri (6.8% vol).....	17,00 €

- *rosse*

Braufactum, Marzus, 0.65 litri (5.5% vol).....	17,00 €
Casa Vecchia, Dazio, 0.75 litri (6.2% vol).....	14,00 €
Baladin, Super, 0.75 litri (8.0% vol).....	15,00 €
32 Admiral, 0.75 litri (6.3% vol) stagionale.....	16,00 €

- *scure*

Braufactum, Roog, 0.65 litri (6.6% vol).....	12,00 €
Casa Vecchia, Molo, 0.75 litri (6.8% vol).....	14,00 €
32 Nectar, 0.75 litri (8% vol) stagionale.....	18,00 €
Baladin, Leon, 0.75 litri (9.0% vol).....	15,00 €

APERITIVI ALCOLICI & VINI AL CALICE

Laita (sciropo ai fiori di sambuco, Durello e succo di limone).....	3,50 €
Cimbro (Martini bianco, soda, succo di limone).....	3,50 €
Vintage (Martini rosso, Cinzano, Soda).....	3,50 €
Spritz Aperol.....	3,00€
Spritz Campari.....	3,00€

- *le nostre bollicine*

Durello Torre dei Vescovi.....	3,00 €
Prosecco Valdobbiadene.....	3,00 €
Durello Cavazza Sur Lie.....	3,50 €

- *i nostri vini al calice*

Prosecco fermo - Le Morene(Doc 2013).....	3.50 €
Pinot grigio, - Endrizzi (Doc trentino 2014).....	3.50 €
Fermo e Lucia - Costalunga (Manzoni bianco 2015).....	3.00 €

Fornetto- Cavazza (Merlot, Tai rosso e Sirah).....	3.50 €
Valpolicella Le Bine - . La Campagnola.....	3.50 €
Dolcetto d'Alba - Piana dei Fichi (Doc 2015).....	4.50 €

- *se siete in due...*

Colli Orientali del Friuli Sauvignon 2013 Doc 0,375 - Az. La Scusa (Sauvignon Blanc).....	8.00 €
Lugana I frati 2015 Doc 0,375 - Az. Ca' dei Frati (Turbiama).....	12.00 €
Colli Orientali del Friuli Cabernet Franc 2013 Doc 0,375 - Az. La Scusa (Cabernet Franc).....	8.00 €
Sud Tirolo-Alto Adige Merlot 2013 Doc 0,375 - Az. Cortaccia (Merlot).....	9.50 €
Morellino di Scansano Heba 2014 Docg 0,375 - Fattoria di Magliano (85% Sangiovese, 15% Syrah).....	9.00 €
Valpolicella Classico Superiore Caterina Zardini 2012 Doc 0,375 - Az. La Campagnola (Corvina Veronese, Corvinone Veronese, Rondinella).....	12.00 €

BEVANDE & APERITIVI ANALCOLICI

Laita, aperitivo analcolico (sciropo ai fiori di sambuco, acqua tonica e succo di limone).....	3,50 €
Ginger Lurisia bio.....	3,00 €
Acqua tonica.....	2,50 €
Aranciata Lurisia bio.....	3,00 €
Chinotto Lurisia bio.....	3,00 €
Limonata Lurisia bio.....	3,00 €
Gassosa Lurisia bio.....	3,00 €
Cedrata Lurisia bio.....	3,00 €
Coca Cola (classica).....	3,00 €
The al limone Lurisia bio.....	3,00 €
The alla pesca Lurisia bio.....	3,00 €
Succo di frutta biologico (ai gusti pera, pesca, albicocca, fragola, mela di Altissimo).....	3,00 €
Acqua 0.75 litri.....	2,50 €
Acqua 1/2 litro.....	1,50 €