

---

## MENÙ ALLA CARTA

---

### GLI ANTIPASTI

Crespadoro

Lumache scottate su crema di Borlotti, cialde di polenta di mais Bianco Perla,  
polvere di Venezia 10 €

*(farina di cereali, latte e derivati, sedano)*



Vegano

Morbido di ceci con insalatina marinata agli aceti, agro di cavolo cappuccio,  
patata viola, nocciole 10 €

*(sedano)*

Autunno

“macafame” (focaccia di grano saraceno) a lievitazione naturale 9 €  
alleggerito su emulsione di grana padano, insalatina al balsamico e  
sopressa nostrana di Altissimo

*(farina di cereali, latte e derivati, sedano)*

Alta Valle

Trota dell’Alta Valle, porcino, castagna, zucca, elicrisio 10 €

*(pesce, latte e derivati, sedano)*

Crudità

tar tar di manzo , infuso di Nepetella, gelato alla senape di Digione, tartufo nero di  
Marana 12 €

*(senape)*

---

piatti vegetariani



piatti vegani



coperto 2 €

acqua 2,50 € / bottiglia

vino sfuso 6 € / lt

## I PRIMI

- Zuppetta autunnale al farro con crostini di polenta fritta 9 €  
*(farina di cereali, sedano)*
- 🍄 Canederli con cuore fondente, tartufo nero di Marana, polvere di porcino, cipolla dolce 10 €  
*(farina di cereali, latte e derivati, sedano, uova)*
- Bigoli al ragù d'anitra, crema di melanzane, origano, formaggio Stravecchio di Altissimo 10 €  
*(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)*
- Tagliolini ai finferli, spuma di Burlino, pepe tostato 10 €  
*(farina di cereali, latte e derivati, sedano, uova)*
- 🍄🍄 Gnocchi di grano saraceno, datterino, cavolfiore, rapa rossa, olio delicato ai talli d'aglio, maggiorana 10 €  
*(sedano)*

## I SECONDI

- Stracotto di manzo, pere, Whisky 12 €  
*(sedano)*
- Tagliatina di cuberol di manzo irlandese scottata, sale affumicato al legno di Ontano rosso, olio alla brace su verdure fondenti 16 €  
*(sedano)*
- Petto d'anatra, mango di Sicilia, pistacchio, uva fragola 16 €  
*(sedano, frutta a guscio)*
- 🍄🍄 Sformatino di verza, erbe di campo, finfarle, senape di Digione 13 €  
*(sedano, farina di cereali)*
- 🍄 La nostra selezione di formaggi "d'autore" con mostarde (Stravecchio de.co. Altissimo, Tenero De.Co. Altissimo, Testun Ocelli al Barolo, Morlacco del Grappa e Blu di capra della Casara) 15 €  
*(latte e derivati, frutta a guscio, senape)*
- Lumache alle erbe con polenta morbida di mais Marano 15 €  
*(latte e derivati, sedano)*

---

*prezzi comprensivi del contorno  
che è già incluso nel piatto*

---

## I DOLCI

---

Semifreddo allo yogurt e lampone su terra al cacao, gelato al fondente, frutti di bosco <i>(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)</i>	6 €
Gelato al caffè bianco, mousse al caramello, crumble alle noci, fondente <i>(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)</i>	6 €
Torta di mele, gelato al mascarpone miele e noci <i>(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)</i>	6 €
Guazzetto al frutto della passione, mirtilli, lamponi, menta, biscotto, gelato alla fioretta, mousse al fondente, granella caramellata <i>(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)</i>	6 €
I gelati artigianali della Laita (prezzo a pallina)	2 €

---

## I GELATI ARTIGIANALI

---

Mascarpone, miele e noci  
*(latte e derivati, frutta a guscio)*

Pistacchio di Sicilia  
*(latte e derivati, frutta a guscio)*

Nocciole del Piemonte  
*(latte e derivati, frutta a guscio)*

Croccantino  
*(latte e derivati, frutta a guscio)*

Cioccolato fondente  
*(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)*

Sacher” a modo nostro  
*(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)*

Vaniglia, rhum e fichi secchi  
*(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)*

Caffè bianco  
*(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)*

Fioretta  
*(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)*

Castagna e fave di cacao  
*(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)*

Pera  
*(può contenere tracce di latte, derivati e di frutta a guscio)*

Uva fragola  
*(può contenere tracce di latte, derivati e di frutta a guscio)*