

Laita,  
la contrada  
del gusto

**Laita**  
la contrada del gusto  
GELATERIA &  
BRUSCHETTERIA

[www.laita.it](http://www.laita.it)

seguici su



# BRUSCHETTE!

VINI AL CALICE

BOLLECCINE

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](mailto: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 integrale al farro
- focaccia bianca di grano duro

- 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** Scamorzone affumicato, speck cotto alla brace, 12,00 €  
pomodorini secchi, patè di melanzana, scaglie di Stravecchio di Altissimo  
**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: focaccia bianca di grano duro**  
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 04** Formaggio De.Co. Altissimo, zucca, radicchio, fondente 12,00 €  
di Modica, prosciutto crudo di Volpiana  
**Pane consigliato: focaccia bianca di grano duro**  
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 05** Salsa di pomodoro al peperoncino, scamorzone 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: fetta al lievito madre**  
(cereali, latte e derivati, sedano)

- 07** Formaggio Blu di Capra, pere, crema di porcini al timo 12,00 €  
del nostro erbario, Speck al Teroldego  
**Pane consigliato: fetta ai cereali**  
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 08** Formaggio Pannarello della Casara, variazione di mela, 12,00 €  
cubi di trota dell'Alta Valle, tartufo nero di Marana  
**Pane consigliato: ciabatta di segale**  
(cereali, latte e derivati, sedano)
- Formaggio dolce De.Co. Altissimo, pancetta, pistacchio,  
**09** porcini, crema dolce all'aglio 12,00 €  
**Pane consigliato: ciabatta di segale**  
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 10** Crema di burro mantecata con pancetta stufata 12,00 €  
e provola affumicata, scamorzone affumicato, lumache alla Bourghignonne, insalatina  
**Pane consigliato: focaccia al farro**  
(cereali, latte e derivati, sedano)
- 11** Formaggio Lessino, agro di cipolla rossa, burrata, salame 12,00 €  
d'asino, pinoli  
**Pane consigliato: ciabatta di grano duro**  
(cereali, latte e derivati, sedano, frutta a guscio)
- 12** Formaggio Morlacco del Grappa, carote, porchetta di 12,00 €  
Ariccia, chips di patata viola, scaglie di ricotta affumicata  
**Pane consigliato: focaccia bianca di grano duro**  
(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** Caponatina invernale, maionese al balsamico, carpaccio 11,00 €  
●● di sedano rapa, pomodoro  
**Pane consigliato: focaccia al farro**  
(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 €
Braufactum, Indra, 0.355 litri (6.8% 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, 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 €
Ofelia, La cancelliera, 0.50 litri (4.8% vol).....	7,50 €
Ofelia, Beergamotta, 0.50 litri (4.8% vol).....	7,50 €

#### – bianche

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 €
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 €

#### – 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 €

#### – saison

Baladin, Wayan, 0.75 litri (5.8% vol).....	15,00 €
Casa Vecchia, Stayon, 0.75 litri (5.8% vol).....	14,00 €

#### – ambrate

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).....	19,00 €

#### – rosse

Braufactum, Marzus, 0.65 litri (5.5% vol).....	13,00 €
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

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

#### – i nostri vini al calice

Prosecco fermo - Le Morene (Doc 2013).....	3,50 €
Agnobianco - Masari (Garganega e Durella).....	3,50 €
Souvignon Cantina Merano.....	4,00 €

Covolo– Vignale di Cecilia (Merlot, Cabernet, Sauvignon).....	3,50 €
Sirah - . Costalunga.....	3,50 €
Pinot Nero riserva - Endrizzi (Doc 2012).....	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 (Turbiana).....	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 €