
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

Zuppetta di zucca, taccole, olio affumicato, mirtillo 10€

(sedano)

Inverno

“Considera” (polenta cimbra di patate), spuma di cipolla rossa, sopressa nostrana di Altissimo, agro croccante di verdure 9 €

(farina di cereali, latte e derivati, sedano)

Alta Valle

Trota dell’Alta Valle, mignon di “putana”, soffice di yogurt e sanape 10 €

(pesce, latte e derivati, sedano, senape)

Suggerzioni di caccia

Civet di lepre, marmellatina di mandarino, gelato al pistacchio, pan brioche 12 €

(frutta a guscio, latte e derivati, sedano)

piatti vegetariani



piatti vegani



coperto 2 €

acqua 2,50 € / bottiglia

vino sfuso 6 € / lt

I PRIMI

- “Fioretta” alla maniera della Laita, burro al rosmarino, pepe tostato, “tastasale” 9 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano)
- Tagliolini con lumache, tartufo nero dei nostri boschi, crema di topinambur 10€
nocciole piemontesi
(sedano, frutta a guscio, uova, farina di cereali, latte e derivati)
- Tortelli di coniglio e pera, extravergine del Garda, oliva taggiasca 10 €
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)
- Ravioli di patate alla zucca, soffice di Burlino, mostarda, manzo 10 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano, uova, senape)
- 🍄 Gnocchi di cavolo cappuccio, raperonzoli, finocchio e cavolo nero croccante 10 €
(sedano, farina di cereali)

I SECONDI

- Guancia di maiale e rapa rossa 12 €
(sedano)
- Tagliatina di cuberol di manzo irlandese scottata, olio alla brace, cuore di carciofo 16 €
(sedano)
- Quaglietta alle castagne, crema di fegatini, chiodini dei nostri boschi, radicchio 16 €
trevigiano
(sedano, latte e derivati, uova)
- 🍄 Hamburger di cavolfiore, carota e sadano rapa in panatura di pistacchio, senape 13 €
di Digione alleggerita all’olio d’oliva su letto di fiolaro scottato con uvetta, pinoli
(sedano, senape, frutta a guscio)
- La nostra selezione di formaggi “d’autore” con mostarde 15 €
🍄 (Stravecchio de.co. Altissimo, Tenero De.Co. Altissimo, Testun Ocelli
al Barolo, Morlacco del Grappa e Blu di capra della Casara)
(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

Torta di manorle e ricotta, caramello, mousse ai fichi, castagna, gelato alla vaniglia, rhum e fichi secchi 6 €

(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

Gelato al caffè bianco, mousse al caramello, crumble alle noci, fondente 6 €

(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

☞ “Panna cotta” vegana al cacao, gelatina al succo di mela, crumble al cacao e pistacchio, gel di mela, sorbetto alla pera, pere croccanti, spuma ai frutti di bosco 6 €

(frutta a guscio, farina di cereali)

Guazzetto ai frutti di bosco, mirtilli, lamponi, menta, biscotto, gelato alla fioretta, mousse al fondente, granella caramellata 6 €

(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

I gelati artigianali della Laita (prezzo a pallina) 2 €

I GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone, miele e noci

Pistacchio di Sicilia

Nocciole del Piemonte

Croccantino

Cioccolato fondente

“Sacher” a modo nostro

Vaniglia, rhum e fichi secchi

Caffè bianco

Fioretta

Castagna e fave di cacao

Pera

Crema speziata di Natale