
MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

Lumache 12 €
Lumache scottate su crema di Borlotti, mais croccante, datterino secco

🌱🌱Vegano 10 €
Raviolo di pasta all'olio alla rapa rossa su insalatina di patata, broccolo croccante, olive taggiasche, maionese al cipollotto

Sapori d'autunno 10 €
"Considera" (la polenta di patate dei Cimbri dell'Altopiano), cipolla soffice, agro di verdure dell'orto, sopressa nostrana

Alta Valle 10 €
Carpaccio di trota dell'Alta Valle, mignon di "putana", saor di cipolla rossa, riso nero Venere, trota croccante

Crudità 12 €
Tartara di manzo su zuppetta tiepida affumicata, finferli, morbido all'aglio dolce, veli di tartufo nero dei nostri boschi

piatti vegetariani 🌱
piatti vegani 🌱🌱

coperto 2 €
acqua 2,50 € / bottiglia
vino sfuso 6 € / lt

I PRIMI

Spaghetto di grano duro Pastificio Agricolo Mancini mantecato al sedano rapa affumicato, datterino fresco al lime, acciughe di Sicilia	10 €
Lasagnette con lumache, cipolla dolce di Chevennes, tartufo nero di Marana	12€
🍄 Canederli al burro di Altissimo, cuore fondente di Burlino, spuma di topinambur	10 €
Pappardelle al colombino e cavolo nero croccante	11 €
🍄🍄 Zuppetta di zucca, riso rosso e quinoa soffiati, olio extra vergine del Garda	10 €

I SECONDI

Guancetta di maialino al vino rosso, crema allo yogurt e menta piperita	13 €
Tagliatina di cuberol di manzo dei Carpazi, verdure fondenti, senape dolce, fondo al tartufo nero di Marana	16 €
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, fondo al Marsala vergine e fichi, pan brioche, polvere di lampone	16 €
🍄🍄 Hamburger vegano di ceci e cannellini con pane ai 10 cereali, patata americana frita, ketchup di pomodoro datterino	13 €
🍄 La nostra selezione di formaggi "d'autore" con mostarde	15 €
Lumache in umido alle erbe	16 €

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

I DOLCI

Sfoglia di meringhe al lampone, sorbetto mango e zenzero, crumble alle mandorle, cremoso di yogurt e menta, semifreddo alla fioretta 6 €

Torta morbida al cacao, bavarese al lampone, frutti di bosco 6 €

Strudel ai semi di papavero, mele sciroppate, uvetta, pinoli, gelato al fondente, ganache montata alla cannella 6 €

🌱🌱 “Carota cake”, crema di nocciola, spuma al fico, sorbetto all’uva fragola 6 €

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

I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone, miele e noci

Pistacchio di Sicilia

Bacio

Croccantino

Cioccolato fondente

Yogurt, fichi e mandorle

Caffè e grappa

Castagna

Ricotta, amaretti e rhum

Cioccolato bianco, pere e cannella

Uva fragola

Mango e zenzero