

Laita,
la contrada
del gusto

Laita
la contrada del gusto
GELATERIA &
BRUSCHETTERIA

www.laita.it

seguici su



BRUSCHETTE!

VINI AL CALICE

Menu

PANE ARTIGIANALE

BIRRE ARTIGIANALI

APERITIVI ALCOLICI & ANALCOLICI

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

IL NOSTRO MENU' PER LA CENA

LE NOSTRE BRUSCHETTE E INSALATE SONO DEI PICCOLI ESPERIMENTI GOURMET. PARTIAMO DA UN PANE FRESCO DI UN PANIFICIO ARTIGIANALE DELLA ZONA, DIVERSI IMPASTI E VARI TIPPI DI CEREALI, AGGIUNGIAMO INGREDIENTI DI STAGIONE RICERCATI DAL NOSTRO CHEF E PREPARATI OGNI GIORNO DAI NOSTRI CUOCHI; LE PROPONIAMO IN ABBINAMENTO A UNA VASTA SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI.

LE BRUSCHETTE

- 01** Salsa di pomodoro, formaggio Lessino della Casara, bufala campana a fine cottura, origano di Sicilia, pomodorini freschi, olio extravergine di oliva Posenato 11,00 €
PANE CONSIGLIATO: FOCACCIA INTEGRALE AL FARRO
BIRRA CONSIGLIATA: STAYON, GLU
- 02** Formaggio Lessino, cubi di verdure di stagione al forno, pancetta a crudo, confettura di cipolla rossa di Tropea 12,00 €
PANE CONSIGLIATO: SCHIACCIATA ROMANA CON LIEVITO MADRE
BIRRA CONSIGLIATA: COLONIA, PEAT SMOKED ALE, PIAZZA ERBE
- 03** Focaccia farcita, salsa di pomodoro, caprino mantecato all'erba cipollina, pomodorini secchi, prosciutto crudo Volpiana 12,00 €
BIRRA CONSIGLIATA: PALOR, FIERA
- 04** Salsa di pomodoro al peperoncino, scamorzzone affumicato, patate del monte Faldo al forno, salsiccia dolce 12,00 €
PANE CONSIGLIATO: CIABATTA BIANCA DI GRANO DURO
BIRRA CONSIGLIATA: BRANDO, MAGNIFICA
- 05** Caciotta al pepe della Casara, chiodini spadellati, sopressa di Altissimo, zucchine sottolio con la ricetta del nonno 12,00 €
PANE CONSIGLIATO: FETTA TRADIZIONALE LIEVITO MADRE
BIRRA CONSIGLIATA: CASANOVA, WOLD TOP BITTER
- 06** Caciotta di Burlino, burratina pugliese speck cotto, confettura di pomodorini ciliegina, melanzane sottolio 12,00 €
PANE CONSIGLIATO: FETTA TRADIZIONALE AI CEREALI
BIRRA CONSIGLIATA: FORMENTON, AMITABH

- 07** Formaggio dolce De.Co. Altissimo, cubi di trota leggermente scottati, senape dolce, cipolla confit 12,00 €
PANE CONSIGLIATO: CIABATTA INTEGRALE CON FARINA DI SEGALE
BIRRA CONSIGLIATA: WHALE, SPELTINA
- 08** Gorgonzola dolce, pere, speck affumicato, rosmarino, pepe tostato 12,00 €
PANE CONSIGLIATO: FETTA TRADIZIONALE CON LIEVITO MADRE
BIRRA CONSIGLIATA: SOLEYA, HEADLAND RED
- 09** Crema di burro mantecata con pancetta stufata e provola affumicata, scamorzzone affumicato, lumache alla Bourghignonne, insalatina 12,00 €
PANE CONSIGLIATO: FOCACCIA INTEGRALE AL FARRO
BIRRA CONSIGLIATA: BORNEM DOPPEL, NOBILE
- 10** Caciotta al pepe, formaggio ubriaco in vinacce rosse, formaggio Pannarello, formaggio Blu di capra, insalata di pere, noci e uva, mostarda ai fichi 12,00 €
PANE CONSIGLIATO: SCHIACCIATA ROMANA CON LIEVITO MADRE
BIRRA CONSIGLIATA: SPECIAL, SCARBOROUGH FAIR IPA
- 11** Formaggio Lessino, patata americana, cipollotto scottato, lardo di Patanegra stagionato in conca di marmo, tartufo 12,00 €
PANE CONSIGLIATO: CIABATTA INTEGRALE CON FARINA DI SEGALE
BIRRA CONSIGLIATA: APOLLO, CANCELLIERA
- 12** Crema di zucca, porcini, nocciole, broccolo romano scottato 12,00 €
PANE CONSIGLIATO: CIABATTA INTEGRALE CON FARINA DI SEGALE
BIRRA CONSIGLIATA: APOLLO, CANCELLIERA

LE INSALATE

- 13** Fichi, cubi di trota affumicata, caciotta sott'olio, mandorle 12,00 €
SERVITA CON FETTA DI PANE AI CEREALI
BIRRA CONSIGLIATA: LOST IN MOSAIC, WOLD GOLD
- 14** Prosciutto crudo Volpiana, burratina pugliese, datterino fresco, olive taggiasche 12,00 €
SERVITA CON FETTA TRADIZIONALE CON LIEVITO MADRE
BIRRA CONSIGLIATA: INDARA, UILL IU BAI

ALLERGENI: i piatti contengono sempre farina di cereali, inoltre possono contenere latte e derivati, sedano, senape, frutta a guscio, uova e pesce

Accendiamo il forno alle ore 19.00

bruschette vegetariane 🌱 bruschette vegane 🌱🌱

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

BIRRE PICCOLE

- bionde

Bornem, Triplo Malto, 0.33 litri (9.0% vol)	5,00 €
Lucky Brews, Apollo, 0.33 litri (4.9% vol).....	5,00 €
Lucky Brews, Brando, 0.33 litri (6.6% vol).....	5,00 €
Ally, Flies, 0.33 litri (5.2% 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 €
Loch Lomond Brewery, Lost in mosaic, 0.33 litri (5.0% vol).....	5,00 €

- bianche

Casa Vecchia, Formenton, 0.375 litri (5.8% vol)	6,50 €
Braufactum, Indra, 0.355 litri (6.8% vol).....	5,00 €
Lucky Brews, Whale, 0.33 litri (6.2% 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

Casa Vecchia, Special, 0.375 litri (6.8% vol).....	6,50 €
Braufactum, Palor, 0.355 litri (5.2% vol).....	4,50 €
Bornem Doppio Malto, 0.33 litri (7,2% vol)	5,00 €
Lucky Brews, Japa, 0.33 litri (5.5% vol).....	5,00 €
Ally, Walks, 0.33 litri (6.0% vol).....	5,00 €

- rosse

Lucky Brews, Casanova, 0.33 litri (6.7% vol).....	5,00 €
Ally, Jumps, 0.33 litri (7.0% vol).....	5,00 €
Casa Vecchia, Dazio, 0.375 litri (6.2% vol).....	6,50 €
Brauwerke, Th Konig 0.33 litri (5.3% vol).....	5,00 €
Loch Lomond Brewery, Outlander, 0.33 litri (6.5% vol).....	5,00 €

- scure

Loch Lomond Brewery, Peat Smoked Ale, 0.33 litri (5.4% vol).....	5,00 €
--	--------

BIRRE MEDIE

- bionde

Birrificio Veneto - Hell, 0.5 litri (5,0% vol)	6,00 €
Birrificio Veneto - Pils, 0.5 litri (5,0% vol)	6,00 €
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, Glu, 0.50 litri (4.5% vol).....	7,50 €

- bianche

Birra dell'Eremo, Saggia, 0.50 litri (5.0% vol)	8,50 €
Ofelia, Piazza delle erbe, 0.50 litri (4.8% vol).....	7,50 €
Ofelia, Speltina, 0.50 litri (4.8% vol).....	7,50 €

- ambrate

Birrificio dell'Eremo, Fiera, 0.50 litri (6.5% vol).....	9,00 €
Wold Top, Scarborough Ipa, 0.50 litri (6.0% vol).....	6,50 €
Ofelia, Infradipa, 0.50 litri (4.6% vol) estiva.....	7,50 €

- rosse

Birrificio dell'Eremo, Magnifica, 0.50 litri (5.5% vol).....	9,00 €
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 €
Birrificio Veneto, Rossa, 0.5 litri (5,5% vol)	6,00 €

- scure

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 €

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 €
Biere Overnoy, Brise Glace, 0.75 litri (4.5% vol).....	16,00 €
Casa Vecchia, Formenton, 0.75 litri (5.8% vol).....	14,00 €

- saison

Casa Vecchia, Sisili , 0.75 litri (6.0% vol).....	15,00 €
Casa Vecchia, Stayon, 0.75 litri (5.8% vol).....	14,00 €

- ambrate

Casa Vecchia, Special, 0.75 litri (6.8% vol).....	14,00 €
---	---------

- rosse

Casa Vecchia, Dazio, 0.75 litri (6.2% vol).....	14,00 €
32 Admiral, 0.75 litri (6.3% vol) stagionale	16,00 €

- scure

Casa Vecchia, Molo, 0.75 litri (6.8% vol).....	14,00 €
32 Nectar, 0.75 litri (8% vol) stagionale.....	18,00 €

APERITIVI ALCOLICI & VINI AL CALICE

Laita (sciropo ai fiori di sambuco, Durello e succo di limone).....	3,50 €
Cimbri (Martini bianco, soda, succo di limone).....	3,50 €
Vintage (Martini rosso, Cinzano, Soda)	3,50 €
Spritz Aperol.....	3,00€
Spritz Campari.....	3,00€
Gin Apple (succo di mela bio e gin alla rosa).....	4,00€

le nostre bollicine

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

- i nostri vini al calice

CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA I VINI IN MESCITA DI QUESTA SETTIMANA

- se siete in due...

Sud Tirol Alto Adige Gewvztraminer Doc 2015 (0,375) - Az. St. Michael Eppan.....	14,00 €
Lugana I frati 2015 Doc 0,375 - Az. Ca' dei Frati (Turbiama).....	12,00 €

Rosso del Veneto IGT Brentino 2015 0,375 -

Az. Maculan (Merlot, Cabernet Sauvignon).....	12,00 €
---	---------

Rosso Toscana Regio IGT 2013 0,375 -

Az. Bruni (Sangiovese, Cabernet, Cilieggiolo).....	8,00 €
--	--------

Morellino di Scansano Marteto 2015 Docg 0,375 -

Az. Bruni (Sangiovese, Syrah, Alicante).....	10,00 €
--	---------

Valpolicella Classico Superiore Caterina Zardini 2013 Doc 0,375 -

Az. La Campagnola (Corvina Veronese, Corvinone Veronese, Rondinella).....	12,50 €
--	---------

Rosso Conero "San Lorenzo" DOC 2012 0,375 -

Az. Umani Ronchi (Montepulciano).....	9,00 €
---------------------------------------	--------

BEVANDE & APERITIVI ANALCOLICI

Laita, aperitivo analcolico (sciropo ai fiori di sambuco, acqua tonica e succo di limone).....	3,50 €
Ginger Galvanina bio	3,00 €
Acqua tonica	2,50 €
Aranciata Galvanina bio	3,00 €
Chinotto Galvanina bio.....	3,00 €
Limonata Galvanina bio	3,00 €
Gassosa Galvanina bio	3,00 €
Cedrata Galvanina bio.....	3,00 €
Coca Cola (classica).....	3,00 €
The al limone Galvanina bio.....	3,00 €
The alla pesca Galvanina bio	3,00 €
The verde Galvanina bio	3,00 €
The bianco Galvanina bio.....	3,00 €
Succo di frutta biologico (ai gusti pera, pesca, albicocca, fragola, mela di Altissimo)	3,00 €
Acqua 0.80 litri	3,00 €
Acqua 0.44 litri	2,00 €

COPERTO 2 €