
MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

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

🌱🌱Vegano 10 €
Hummus di ceci neri, verdure agre, galletta croccante, spuma di senape di Digione

Il cappone 10 €
Insalatina tiepida di cappone, crema di peperone, corteccia di carota, radicchio di Treviso

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

Inverno 12 €
Zuppetta di patata affumicata, mugo disidratato, fonduta di Carnia, uovo di quaglia, tartufo

piatti vegetariani 🌱
piatti vegani 🌱🌱

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

I PRIMI

Zuppetta primaverile di rosole e trota, acciughe di Sicilia, pane di segale	10 €
Tagliolini di lumache e topinambur, nocciole piemontesi, cipolla di Chevenne	12€
Tortello di patata al cervo, crema di cavolo nero, Testun Ocelli invecchiato nelle vinacce di Barolo	11 €
Pappardelle trafilate a bronzo al colombaccio e salvia croccante	11 €
 Spaghetto di grano duro al pesto di “crencane” su crema di melanzana, briciole di pane, pepe nero tostato	10 €

I SECONDI

Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e prugne essiccate	13 €
Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese, fondo ai frutti di bosco ed erba luigia, cipolla confit	16 €
Petto di faraona marinato nella grappa Borgo Scuro e cotto a bassa temperatura, salsa agreste e cavolo cappuccio agro	16 €
 Patata di montagna al cartoccio, sale Maldon, pepe pigna, crema di Champignon, raperonzoli	13 €
 La nostra selezione di formaggi “d’autore” con mostarde	15 €
Lumache in umido alle erbette	16 €

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

I DOLCI

Sbrisolona, gelato alla mandorla e caffè, “fiocca”	6 €
Tortino fondente dal cuore morbido, spuma ai frutti di bosco, zenzero candito, peperoncino	6 €
Strudel di mele, gelato alla vaniglia	6 €
 Pan dolce, gelato al mango e zenzero, pistacchio croccante	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

Mou e cioccolato

Cheese cake

Yogurt al mirtillo

Mandorla e caffè

Vaniglia

Mango e zenzero

Arancia e sambuco