

Laita,  
la contrada  
del gusto

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

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

segui su



# BRUSCHETTE!

VINI AL CALICE

BOLLICINE ARTIGIANALI

APERITIVI ALCOLICI & ANALCOLICI

PANE ARTIGIANALE

BIRRE

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)


## IL NOSTRO MENU' PER LA CENA

LE NOSTRE BRUSCHETTE E INSALATE SONO DEI PICCOLI ESPERIMENTI GOURMET. PARTIAMO DA UN PANE FRESCO DEL PANIFICIO ARTIGIANALE DI MOLINO, DIVERSI IMPASTI E VARI TIPI 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 €
- 02 Formaggio dolce De. Co. Altissimo, patate con la buccia, pomodorini, pancetta stufata in cottura, pesto alla rucola 12,00 €
- 03 Salsa di pomodoro della nostra cucina, formaggio Lessino della Casara, melanzana grigliata, pomodoro cuore di bue, Crudo Volpiana, scaglie di Carnia 12,00 €
- 04 Salsa di pomodoro al peperoncino, scamorzzone affumicato, patate del monte Faldo al forno, salsiccia dolce 12,00 €
- 05 Caciotta al pepe della Casara, chiodini spadellati, sopressa di Altissimo, zucchine sottolio con la ricetta del nonno 12,00 €
- 06 Formaggio dolce De. Co. di Altissimo, datterino confit, speck, pesto di aglio orsino 12,00 €
- 07 Formaggio Burlino di Altissimo, cubi di trota affumicata Tibaldo, senape dolce finlandese, "pissacan" (tarassaco) dei nostri prati 12,00 €
- 08 Gorgonzola dolce, pere, speck cotto alla brace, rosmarino, pepe tostato 12,00 €

- 09 Crema di burro mantecata con pancetta stufata e provola affumicata, scamorzzone affumicato, lumache alla Bourghignonne, insalatina 12,00 €

- 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 €

- 11 Formaggio Lessino, salsiccia piccante, burrata pugliese, acciughe di Sicilia, confettura di cipolla Tropea, pomodoro confit 12,00 €

- 12  Pomodoro, cubi di verdure al forno, pesto di pistacchi 12,00 €

### LE INSALATE

- 13 Mele, arance, cubi di trota affumicata, caciotta sott'olio, mandorle 12,00 €

- 14 Prosciutto crudo Volpiana, burratina pugliese, datterino fresco, olive taggiasche 12,00 €

**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

Casa Vecchia, Calibro 5 (5.0% vol) .....	6,50 €
L'italica 5.0 Puro Malto (5.0% vol) .....	5,00 €
Braufactum, Colonia (5.5% vol) .....	4,50 €
Loch Lomond Brewery, IPA, Lost in mosaic (5.0% vol) .....	5,00 €

#### – ambrate

Casa Vecchia, Special (6.8% vol) .....	6,50 €
Lucky Brews, Japa (5.5% vol) .....	5,00 €

#### – rosse

Lucky Brews, Casanova (6.7% vol) .....	5,00 €
Ally, Jumps (7.0% vol) .....	5,00 €
Casa Vecchia, Dazio (6.2% vol) .....	6,50 €
Loch Lomond Brewery, Outlander (6.5% vol) .....	5,00 €

### BIRRE MEDIE

#### – bionde

Birrificio Veneto - Hell (5,0% vol) .....	6,00 €
Birrificio Veneto - Pils (5,0% vol) .....	6,00 €
Wold Top, Wold gold (4.8% vol) .....	6,50 €
Ofelia, Glu (4.5% vol) .....	7,50 €

#### – bianche

Ofelia, Piazza delle erbe (4.8% vol) .....	7,50 €
Birrificio Veneto - Weissen (5,0% vol) .....	6,00 €

#### – ambrate

Birrificio dell'Eremo, Fiera (6.5% vol) .....	9,00 €
Wold Top, Scarborough Ipa (6.0% vol) .....	6,50 €

#### – rosse

Birrificio dell'Eremo, Magnifica (5.5% vol) .....	9,00 €
Ofelia, Amitabh (4.8% vol) .....	7,50 €
Ofelia, Uill iu bai (5.2% vol) .....	7,50 €
Wold Top Bitter, Wold Top Brewery (3.7% vol) .....	6,50 €
Wold Top, Headland Red (4.3% vol) .....	6,50 €
Birrificio Veneto, Rossa (5.5% vol) .....	6,00 €
Ofelia, Signorina Silvani (6.9% vol) .....	7,50 €

#### – scure

Wold Top, Marmelade Porter (5.0% vol) .....	6,50 €
---	--------

### BIRRE GRANDI

#### – bionde

32 Audace (8.4% vol) .....	15,00 €
32 Oppale (5.5% vol) .....	15,00 €
32 3+2 (3.2% vol) .....	5,00 €
L'italica 5.0 Puro Malto (5.0% vol) .....	13,00 €
Casa Vecchia, Calibro 5 (5.0% vol) .....	14,00 €

#### – bianche

32 Curmi (5.8% vol) .....	15,00 €
Casa Vecchia, Formenton (5.8% vol) .....	14,00 €

#### – saison

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

#### – ambrate

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

#### – rosse

32 Admiral (6.3% vol) stagionale .....	16,00 €
--	---------

## APERITIVI ALCOLICI & VINI AL CALICE

**Laita** (sciropo ai fiori di sambuco, Durello e succo di limone) 4,00 €

**Cimbro** (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 Tirolo 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 € |

**Chianti Castiglioni Docg 2015 0,375 –**

Az. Castiglioni (Sangiovese, Merlot) ..... 9,00 € |

**Morellino di Scansano Marteto 2015 Docg 0,375 –**

Az. Bruni (Sangiovese, Syrah, Alicante) ..... 12,00 € |

**Valpolicella Classico Superiore Caterina Zardini 2013 Doc 0,375 –**

Az. La Campagnola (Corvina Veronese,

Corvinone Veronese, Rondinella) ..... 13,00 € |

**Sud Tirolo-Alto Adige Pinot Nero 2016 0,375 –**

Az. St. Michael Eppan (Pinot Nero) ..... 14,00 € |

## BEVANDE & APERITIVI ANALCOLICI

**Laita, aperitivo analcolico** (sciropo ai fiori di sambuco,

acqua tonica e succo di limone) ..... 4,00 € |

**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** 0.75 litri ..... 3,00 € |

**Acqua** 0.47 litri ..... 2,00 € |

**COPERTO 2 €**