

---

## MENÙ ALLA CARTA

---

### GLI ANTIPASTI

Lumache col guscio all'affumicata, focaccia di patate, ricotta di capra mantecata all'erba cipollina e piccola ratatouille 12 €  
*(sedano, latte e derivati, farina di cereali)*

 Hummus di ceci neri, verdure agre, galletta croccante, spuma di senape di Digione 10 €  
*(sedano, senape, farina di cereali)*

Paninetto al latte con lievito madre, sopressa nostrana, misticanza di erbe e fiori, indivia belga e pomodoro secco, zucchine sottolio al profumo di basilico, crema delicata all'aglio e maionese senza uova al finoscchietto selvatico 10 €  
*(latte e derivati, sedano, farina di cereali)*

Piccolo orzotto di trota dell'Alta Valle affumicata, caciotta di Burlino sottolio, cavolfiore verde, maionese di ciliegia e pepe indonesiano 10 €  
*(pesce, latte e derivati, sedano, farina di cereali)*

Tartara di manzo, pane allo yogurt, ovetto di quaglia sottaceto, germoglio di pungitopo 12 €  
*(sedano, latte e derivati, uova)*

---

*piatti vegetariani*   
*piatti vegani* 

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

## I PRIMI

- Gnocchetti cimbri con verdure croccanti leggermente scottate, spuma di melanzana, olio alla santoreggia 11 €  
*(farina di cereali, uova, latte e derivati, sedano)*
- Tagliolini di lumache, asparagi, carletti, nocciole piemontesi 12€  
*(sedano, frutta a guscio, uova, farina di cereali)*
- Mezzelune di burlino, burro salato alle acciughe di Sicilia, concassè di pomodoro 11 €  
*(farina di cereali, latte e derivati, sedano, uova, pesce)*
- Bigoli alle erbe, crema di peperoni, bacon croccante 11 €  
*(farina di cereali, sedano, uova)*
-  Gnocchi di patata viola e cavolo cappuccio, crema alle nocciole, champignon al basilico greco, olio extra vergine di oliva del Garda 11 €  
*(sedano, farina di cereali, frutta a guscio)*

## I SECONDI

- Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e prugne essiccate 13 €  
*(sedano, farina di cereali, latte e derivati, senape)*
- Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese, datterino essiccato, senape finlandese e pesto di aglio orsino 16 €  
*(sedano, senape)*
- Bocconcini di lepre e grappa all'asperula, gelato ai frutti di bosco, cialda al sesamo 16 €  
*(sedano, latte e derivati, farina di cereali)*
-  Melanzana, caponatina agrodolce, emulsione di piselli e menta 13 €  
*(sedano)*
-  La nostra selezione di formaggi "d'autore" con mostarde 15 €  
*(latte e derivati, frutta a guscio, senape)*
- Lumache in umido alle erbette alla maniera della Laita 16 €  
*(latte e derivati, sedano)*

---

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

---

## I DOLCI

---

Savoiardo, spuma al mascarpone, gelato al caffè bianco, whiskey e cioccolato di Modica 6 €

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

Frolla alla vaniglia, lemon curd, lamponi, fragole, meringa 6 €

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

Caprese fondente, crema alla nocciola, gelato al caramello salato 6 €

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

☯☯ Purea di mango, kiwi, fragole, mirtilli, carrot cake, croccante alla nocciola, gelato alla fragola 6 €

*(frutta a guscio, farina di cereali)*

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

Caffè bianco

Meringata al frutto della passione

Caramello salato e scaglie di cioccolato

Ricotta di montagna

Frutti di bosco

Fragola

Limone e lavanda