

IL NOSTRO MENÙ 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.

BRUSCHETTE

- | | | |
|----------|---|------|
| 1 | Salsa di pomodoro, formaggio Lessino della Casara, bufala campana a fine cottura, origano di Sicilia, pomodorini freschi, olio extravergine di oliva Posenato | 11 € |
| 2 | Formaggio dolce De. Co. Altissimo, patate con la buccia, pomodorini, pancetta stufata in cottura, pesto alla rucola | 12 € |
| 3 | Salsa di pomodoro della nostra cucina, formaggio Lessino della Casara, melanzana grigliata, pomodoro cuore di bue, Crudo Volpiana, scaglie di Carnia | 12 € |
| 4 | Salsa di pomodoro al peperoncino, scamorza affumicata, patate del monte Faldo al forno, salsiccia dolce | 12 € |
| 5 | Caciotta al pepe della Casara, chiodini spadellati, sopressa di Altissimo, zucchine sottolio con la ricetta del nonno | 12 € |
| 6 | Formaggio De. Co. Altissimo, datterino confit, speck, pesto al basilico | 12 € |
| 7 | Formaggio De. Co. Altissimo, funghi porcini, burrata, carpaccio di trota affumicata, veli di tartufo nero di nostri boschi | 14 € |

- | | | |
|-----------|---|------|
| 8 | Gorgonzola dolce, pere, speck cotto alla brace, rosmarino, pepe tostato | 12 € |
| 9 | Crema di burro mantecata con pancetta stufata e provola affumicata, scamorza affumicata, lumache alla Bourghignonne, insalatina | 12 € |
| 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 € |
| 11 | Formaggio Lessino, salsiccia piccante, burrata pugliese, acciughe di Sicilia, confettura di cipolla Tropea, pomodoro confit | 12 € |
| 12 | Pomodoro, cubi di verdure al forno, pesto di pistacchi | 12 € |

INSALATE

- | | | |
|-----------|---|------|
| 13 | Mele, arance, cubi di trota affumicata, caciotta sott'olio, mandorle | 12 € |
| 14 | Prosciutto crudo Volpiana, burrata pugliese, datterino fresco, olive taggiasche | 12 € |

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

- | | |
|--|--------|
| Lucky Brews, Apollo (4.9% vol) | 5,00 € |
| Novempuntouno, Lager (5.2% vol) | 5,00 € |
| Apache, APA (5.0% vol) | 5,00 € |
| Apache, Kolsch (5.0% vol) | 5,00 € |

- rosse

Loch Lomond Brewery, Outlander (6.5% vol) 5,00€

- bianche

- | | |
|--|--------|
| Novempuntouno, Blanche (4.5% vol) | 5,00 € |
| Apache, Blanche (5.0% vol) | 5,00 € |

BIRRE MEDIE

- bionde

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| Lucky Brews, Franz (4.5% vol) | 5,00 € |
| Ofelia, Cancelliera (4.9% vol) | 7,50 € |

- bianche

Ofelia, Speltina (5.3% vol) 7,50 €

- ambrate

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| Ofelia, Uill iu bai (5.2% vol) | 7,50 € |
| Lucky Brews, Japa (5.5% vol) | 5,00 € |

- rosse

- | | |
|---|--------|
| Lucky Brews, Casanova (6.7% vol) | 5,00 € |
| Ofelia, Signorina Silvani (6.9% vol) | 7,50 € |





BIRRE GRANDI

- *bionde*

32 Audace (8.4% vol)	15,00€
32 Oppale (5.5% vol)	15,00€
32 Ambita (4,5%vol).....	15,00 €
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€

- *ambrate*

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

- *rosse*

Casa Vecchia, Dazio (6.2% vol)	14,00€
---	--------

LE NOSTRE COPPE GELATO

1 Poiffe Poaffe Gelato alla meringata al frutto della passione e gelato allo yogurt, frutti di bosco freschi, frollini, panna montata <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	9 €	5 Aissa Maissa Gelato al cioccolato e gelato al mascarpone miele e noci, serviti con savoiardi affogati nel caffè espresso, polvere di cacao, riccioli di fondente, panna montata <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	9 €
2 Crema di yogurt bianco, crumble alle noci, mirtilli freschi, gelato alla fragola e gelato all'uva fragola <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	9 €	6 Zelighen Baiblen Gelato al bacio e gelato al croccantino, crema gianduia, crema whisky, fave di cacao, cuori di burro, panna montata <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	9 €
3 Trolge Molge Gelato al caffè bianco e gelato allo yogurt, noccioline, affogati nel caffè caldo, biscotti alle nocciole panna montata <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	9 €	7 Melusina Gelato al pistacchio, gelato al mascarpone miele e noci, Durello passito, cantuccini all'anice <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	9 €
4 Tita Tata Gelato al pistacchio, gelato al bacio e gelato al cioccolato su crema al mou, con lingue di gatto, nocciole in granella <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	9 €	8 Ondina Degustazione di sei gusti di gelato artigianale serviti con la nostra biscotteria <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	9 €

I GUSTI GELATO

Mascarpone, miele e noci

(latte e derivati, frutta a guscio)

Pistacchio di Sicilia

(latte e derivati, frutta a guscio)

Bacio

(latte e derivati, frutta a guscio)

Croccantino

(latte e derivati, frutta a guscio)

Cioccolato fondente

(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)

Caffè bianco

(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)

Meringata al frutto della passione

(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)

Caramello salato e scaglie di cioccolato

(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)

Yogurt

(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)

Frutti di bosco

(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)

Fragola

(può contenere tracce di latte, derivati e di frutta a guscio)

Uva fragola

(può contenere tracce di latte, derivati e di frutta a guscio)

prezzo a pallina 2,00 € / bigusto 2,50 €

GLI INFUSI

– serviti con la nostra biscotteria secca –

(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

Provali serviti freddi con ghiaccio e limone!

Notte d'estate

fragole e lavanda rilassante

Orco burlevole

ibisco, uva passa, pezzetti di caramello, bacche di sambuco, isomalto, lamponi e ribes nero

Canto delle anguane

ananas, mango, arancia, fragola, petali di calendula, cartamo

Giardino della nonna

bacche di sambuco, ibisco, mela, ribes, more, pezzi e foglie di fragole, lamponi

Zelighen Baiblen

mela, fico, ananas, fiori di ibisco, mandorla, barbabietola, boccioli e petali di rosa, estratto di ibisco

Mille e un filò

mela, pera, cannella, vischio

Riti magie e misteri

mela, carota, barbabietola, uva passa, ananas, papaya, lemongrass, scorza di limone, petali di girasole

Pozione della Stria

camomilla in fiore

Notte di San Giovanni

mela, uvetta, carota, arancia, barbabietola, erba cedrata

Sogno del Salvanello

papaya, mango, mela, fiori d'ibisco, arancio, cartamo, chicchi di melograno

Ninna nanna

citronella, mela, foglie di mora, iperico, foglie di melissa, radice di valeriana, fiori di camomilla, fiori di lavanda blu, fiori di malva blu

Brezza di primavera

fiori di finocchio, radice di liquirizia, semi di anice verde

L'anguana madre

mela, ananas, papaya, mango, pesca, acido citrico, vitamina C

Eclissi di luna

rosa canina, fiordaliso, mirtilli e olivello spinoso

tutti gli infusi prezzo 4 €

I THE

– serviti con la nostra biscotteria secca –

(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

Earl Grey

aromatizzato al bergamotto

4 €

Menta del Touareg

menta piperita pura selezionata per una bevanda rinfrescante

4 €

Fuoco del Gagar

the alla vaniglia dal sapore senza tempo

4 €

Sangue di Basilisco

un bacio al gusto d'arancia rossa

4 €

Magia del Sesembro

deliziosa magia di The verde

4 €

Carrettiere del Caval Bianco

the nero a foglia corta dal sapore forte, pieno e corposo

4 €

I CAFFÈ SPECIALI

CioccoLaita

cioccolata calda, caffè al ginseng e cacao in polvere

3 €

(latte e derivati)

Marocchino

sciropo di zucchero di canna, caffè, cacao in polvere, crema di latte

2,50 €

(latte e derivati)

Caffè gianduia

salsa gianduia, caffè, panna montata e granella di nocciole

3 €

(latte e derivati, frutta a guscio)

Caffè spagnolo

caffè, cointreau, panna montata, polvere di cannella e scorzette d'arancia

3 €

(latte e derivati)

Caffè all'amaretto

caffè, amaretto di saronno, panna montata, mandorle filettate e polvere di amaretti

3 €

(latte e derivati, cereali, frutta a guscio)

Caffè di montagna

caffè, crema al mou, panna montata e granella di nocciole

3 €

(latte e derivati, frutta a guscio)



www.laita.it

LAITA

la contrada del gusto