
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)

 Mosa di zucca, carciofi, mandorle tostate 11 €
(sedano, senape, farina di cereali)

“Considera” (la polenta di patate dei Cimbri dell’Altopiano), cipolla soffice, agro di verdurine dell’orto, sopressa nostrana 11 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano)

Piccolo orzotto di trota dell’Alta Valle affumicata, caciotta di Burlino sottolio, cavolfiore verde, maionese di oliva taggiasca e pepe indonesiano 11 €
(pesce, latte e derivati, sedano, farina di cereali)

“Cesar salad cimbra”: lessso di cappone e gallina, scaglie di Stravecchio, olio affumicato, crema di senape e yogurt, sale di Sky 12 €
(sedano, latte e derivati, uova)

piatti vegetariani 
piatti vegani 

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

I PRIMI

- 🍄 Spaghettoni di grano duro Pastificio agricolo Mancini, pecorino sardo, tartufo nero dei nostri boschi 12 €
(farina di cereali, uova, latte e derivati, sedano)
- Tagliolini con lumache e finferli 12€
(sedano, uova, farina di cereali)
- Fioretta al ragù d'oca con polvere di salvia 11 €
(sedano, latte e derivati, uova, farina di cereali)
- 🍄 Zuppetta autunnale di funghi, petali di calendula e fiordaliso 11 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano)
- 🍄 Sfere di rapa rossa, porcini, topinambur in due consistenze, fave di cacao 11 €
(sedano, farina di cereali)

I SECONDI

- Guancetta di maialino brasta al vino rosso, verze in tecia, pomodoro semisecco, uva fragola 14 €
(sedano, farina di cereali)
- Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese, gelato all'olio extravergine di oliva, melanzane, crema mantecata ai capperi, pomodori canditi, carbone di oliva 16 €
(sedano, senape)
- Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, taccole, marmellata di corniole, foje gras 17 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali)
- 🍄 Friggitelli ripieni, melanzana e ceci 14 €
(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 17 €
(latte e derivati, sedano)

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

I DOLCI

Eclair alla nocciola, uva fragola, frutta secca sabbata, vaniglia 7€
(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

Ganache montata alle fave di cacao, fondente, castagna 7€
(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

Strudel di mele varietà antiche, gelato al mascarpone miele e noci, crema alla ricotta profumata all'arancia, gelatina alle mele 7€
(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

🌱🌱Vegano: Torta morbida al fondente, patata americana e crema al caffè 7€
(frutta a guscio, farina di cereali)

I gelati artigianali della Laita
(costo a pallina) 2€

I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone, miele e noci

Pistacchio di Sicilia

Bacio

Croccantino

Cioccolato fondente

"Rasentin" (caffè e grappa)

Ricotta con fichi e pinoli

Vaniglia e frutti di bosco

Pere e cannella

Fragola

Uva fragola

Mandorle, amaretti e prugne

Pino cirmolo