



TAKE AWAY – LE NOVITÀ

Anche se a malincuore siamo costretti a modificare le nostre abitudini. Per questo:

Il ristorante e la bruschetteria saranno aperti nei giorni di venerdì, sabato e domenica solo a pranzo.

Eventuali richieste per giorni diversi verranno valutate di volta in volta.

OGNI SABATO A PRANZO COL TARTUFO

Antipasto:

insalatina tiepida di gallina e cappone, scaglie di Stravecchio di Altissimo, peperone Cornelio croccante, maionese al tartufo e guanciale

Primo:

mezzelune di patata di montagna dal cuore morbido al formaggio Burlino, tartufo nero dei nostri boschi, zucca, "caffè" di topinambur

Secondo:

petto di anatra cotto a bassa temperatura, gelato ai semi di zucca, capperi canditi, senape dolce finlandese e tartufo

Dolce:

scelta di dolci e gelati della Laita

costo del pranzo: 41 euro (escluse bevande e caffè)

La bruschetteria, oltre ad una selezione di bruschette di stagione, per meglio rispondere alle mutate esigenze del pranzo, propone anche un brunch di montagna in versione **DOLCE** o **SALATA**. Dalle 15 alle 18, sempre in bruschetteria, sarà possibile gustare uno stuzzicante aperitivo di montagna con taglieri di formaggi e salumi serviti con schiacciata calda, vino o birra.

ORDINI E CONSEGNE PER IL TAKE AWAY

Solo prenotazioni telefoniche ai numeri:
0444-429618
340-5935057

Ordini entro le ore 12

Il ritiro da mercoledì a domenica dalle 18 alle 21

TAKE AWAY

Il ristorante propone anche un menù d'asporto con una selezione di 3 antipasti, 4 primi e 3 secondi, alcuni già cotti e pronti all'uso, altri da ultimare nella vostra cucina.

La bruschetteria ha selezionato per l'asporto 6 bruschette di stagione, da comporre e da cucinare in casa per assaporare appieno tutta la fragranza dei nostri prodotti.



LAITA
la contrada del gusto

PIATTI RISTORANTE

ANTIPASTI

Lumache col guscio all'affumicata, pan brioche, ricotta di capra mantecata all'erba cipollina 14 €

“Considera” (la polenta di patate dei Cimbri dell'Altopiano), agro di verdure dell'orto, sopressa nostrana, maionese senza uova ai capperi di Sicilia 11 €

Piccolo orzotto di trota dell'Alta Valle affumicata, caciotta di Burlino sottolio, peperone, maionese di oliva taggiasca e pepe indonesiano 11 €

PRIMI

Mezzelune di patate di Castelvechio ripiene di Burlino al tartufo 12 €

Tagliolini alle lumache con crema di cipolla dolce 12 €

Pappardelle al colombaccio 12 €

Canederli dal cuore morbido, crema di zucca e guancialetto croccante 12 €

SECONDI

Bocconcini di coniglio alle prugne e senape di Digione con verdure dell'orto 14 €

Lumache in umido alla maniera della Laita con erbe cotte 17 €

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, taccole, e fondo di uva fragola 17 €

BRUSCHETTE

Ti forniamo gli ingredienti e le istruzioni per farcirla e finire la cottura a casa tua.

Da scegliere il pane fra: schiacciata romana, focaccia di patate, ciabatta di segale

1 Formaggio dolce De. Co. Altissimo, polpa di pomodoro della nostra cucina, cipolla rossa di Tropea leggermente marinata, capperi, pancetta a crudo 12 €

2 Caciotta al pepe della Casara, chiodini spadellati, sopressa di Altissimo, zucchine sottolio con la ricetta del nonno 12 €

3 Formaggio Lessno, zucca al forno, confettura di patata americana, speck affumicato, fave di cacao 12 €

4 Formaggio De. Co. Altissimo, funghi porcini, burrata, carpaccio di trota affumicata 12 €

5 Salsa di pomodoro, formaggio De.Co. Altissimo, melanzane grigliate, crudo Volpiana, scaglie di pecorino, carbone di olive 12 €

6 Formaggio Lessno, salsiccia dolce, maionese di tartufo, pomodori semiseccati 12 €

ALLERGENI - I piatti contengono sempre farina di cereali, inoltre possono contenere latte e derivati, sedano, senape, frutta a guscio, uova e pesce

LA NOSTRA CANTINA

In abbinamento puoi scegliere un vino o una birra dalla nostra carta che trovi sul nostro sito www.laita.it

GELATI E DOLCI

GELATI

prezzo: 18 euro al Kg.
vaschetta da 1 Kg. 8 gusti
vaschetta da 750 gr. 6 gusti
vaschetta da 500 gr. 4 gusti

Mascarpone, miele e noci
Pistacchio di Sicilia
Bacio

Croccantino
Cioccolato fondente
“Rasentin” (caffè e grappa)
Vaniglia e frutti di bosco
Ricotta, fichi e pinoli
Pere e cannella
Uva fragola
Castagna
Pino cirmolo

(Allergeni: farina di cereali, latte e derivati, frutta a guscio)