



MENU' DI PASQUA

Antipasto

Sformatino di ricotta di Altissimo e tarassaco dei nostri prati su crema di Stravecchio e spugnole

Primo

Tortello ripieno di petto di faraona marinato alla grappa e asparagi, crema di cipolla dolce

Secondo (da scegliere tra)

Bocconcini di agnello al forno, polenta, "crencane", patata del Monte Faldo al cartoccio

Coniglio ripieno di ricotta e rosole su fondo al tartufo, patata del Monte Faldo al cartoccio

Dolce

Frolla montata, cremoso al riso, caramello, mascarpone, gianduia

PREZZO 40 € a persona

SEMPRE DISPONIBILI

... Lumache in umido alla maniera della Laita con erbe cotte e polenta da abbrustolire in forno (15 € a porzione)

GELATI ARTIGIANALI

... per iniziare ad assaporare la primavera anche a Pasquetta...

Mascarpone miele e noci

Pistacchio di Sicilia

Cioccolato fondente

Crocchantino

Cioccolato bianco e pralinato
nocciaola

Lampone

Prezzo : 20 € al chilo

Vaschetta da 1 kg. 8 gusti

Vaschetta da 750 gr. 6 gusti

Vaschetta da 500 gr. 4 gusti

LA NOSTRA CANTINA

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

ORDINI E CONSEGNE

Solo prenotazioni telefoniche ai numeri

0444-429618 340-5935057

Gli ordini devono pervenire entro le ore 12 del giorno 31 marzo

Consegriamo nella mattinata del 3 aprile

Minimo d'ordine per la consegna a domicilio 40 €

Consegriamo nelle Vallate dell'Agno e del Chiampo.

Per distanze superiori ai 30 km, verrà richiesto un contributo di 10 €

SEMPRE POSSIBILE ANCHE L'ASPORTO

www.laita.it



laita
la contrada del gusto