

MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

- Lumache nel guscio all'affumicata, focaccia di patate, ricotta di capra mantecata al finocchietto e piccola ratatouille 14 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali)
-  Tapas con salsa guacamole, zucchina grigliata, olio al limone, pomodoro confit, sale di Skye 13 €
(sedano, senape, farina di cereali)
- Paninetto al latte con lievito madre, sopressa, misticanza di erbe e fiori, pomodoro secco, zucchine sottolio al profumo di basilico, crema delicata all'aglio e maionese senza uova al finocchietto selvatico 13 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano)
- Trota affumicata, aglio orsino e pane di segale, insalatina di senape dolce finlandese, patate, ravanelli e mela verde 13 €
(pesce, latte e derivati, sedano, farina di cereali)
- Sformatino di ricotta e tarassaco, crema di Carnia, spugnole 15 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali, uova)

piatti vegetariani 

piatti vegani 

coperto 2 €

acqua 2,50 € / bottiglia

vino sfuso 6 € / lt

I PRIMI


- Mezzelune di Burlino, burro salato alle acciughe di Sicilia, concassè di pomodoro 14 €
(farina di cereali, uova, latte e derivati, sedano)
- Gnocchi di ricotta, asparagi, crema di cipolla dolce, guanciale, pepe tostato 13€
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)
- 🍄 Vellutata di ortiche e champignon 13 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano)
- Tagliolini con lumache e tartufo 14€
(sedano, frutta a guscio, uova, farina di cereali)
- 🍄🍄 Spaghettonone pastificio agricolo Mancini mantecato con crema di sedano rapa leggermente affumicato, aglio e olio, pepe nero tostato, cipolla caramellata, su crema di carletti, briciole di pane 13 €
(sedano, farina di cereali)

I SECONDI

- Coscia di faraona alle albicocche, miele d'acacia e rosmarino, scalogni in agrodolce 16 €
(sedano)
- Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese, "castraure", senape dolce 18€
(sedano, latte e derivati)
- Quaglia al tartufo ed erbe cotte 17 €
(sedano, latte e derivati)
- 🍄🍄 Falafel, peperoni scottati, maionese senza uovo all'aceto balsamico 15 €
(sedano)
- 🍄 La nostra selezione di formaggi "d'autore" con mostarde 16 €
(latte e derivati, frutta a guscio, senape)
- Lumache in umido alle erbette alla maniera della Laita 18 €
(latte e derivati, sedano)

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

I DOLCI

Crumble al burro nocciola, gelato alla fioretta, yogurt al miele di castagno, mousse al pralinato nocciola, neve di banana <i>(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)</i>	8€
Biscotto mandorle e pistacchio, mousse al fondente, bavarese al cioccolato bianco e vaniglia, glassa gianduia <i>(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)</i>	8€
Torta di mele, mousse leggera al mascarpone, gelato alla noce <i>(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)</i>	8€
 Frolla vegana, crema al fondente, maionese dolce al lampone, gel di mela <i>(frutta a guscio, farina di cereali)</i>	8€
I gelati artigianali della Laita (costo a pallina)	2,50 €

I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone, miele e noci

Pistacchio di Sicilia

Croccantino

Cioccolato fondente 58%

Noce

Fioretta

Frutti di bosco

Ananas

Crema bruciata

Fondente 80% e pralinato nocciola