

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)
- Carpaccio di trota affumicata, fiore di zucchina ripieno di ricotta e levistico, su insalatina estiva 13 €
(pesce, latte e derivati, sedano, frutta a guscio)
- Tartara di manzo su zuppetta tiepida affumicata, morbido all'aglio dolce, tartufo nero dei nostri boschi, ovetto di quaglia sottaceto 15 €
(sedano, latte e derivati, 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)
- Gnocchetti cimbri ai finferli e melanzane guanciaie croccante, pepe tostato, spuma di bufala 13€
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)
- Orzotto di trota affumicata, ciliegie sottaceto, caciotta sottolio, maionese alla zuccina, “brusco”, pepe indonesiano 13 €
(latte e derivati, sedano, pesce, farina di cereali)
- Tagliolini con lumache e tartufo 14€
(sedano, frutta a guscio, uova, farina di cereali)
- 🍴 Spaghettoni pastificio agricolo Mancini mantecati con crema di sedano rapa leggermente affumicato, aglio e olio, pepe nero tostato, cipolla caramellata, su crema di Buon Enrico, briciole di pane 13 €
(sedano, farina di cereali)

I SECONDI

- Guancetta di maialino brasata al vino rosso, senape soffice, fondo al Whisky torbato 17 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali, senape)
- Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese scottata, sale Maldon, crema al mango di Sicilia 18€
(sedano, latte e derivati)
- Bocconcini di coniglio cotto nella birra scura artigianale, senape di Digione, prugne essiccate 16 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali, senape)
- 🍴 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 erbe alla maniera della Laita 18 €
(latte e derivati, sedano)

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

I DOLCI

Terra al cacao, gelato allo yogurt, ganache al cioccolato bianco e vaniglia, crema al mango e frutto della passione, fragole 8€
(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

Meringa al cacao, crema al cocco, mousse fondente, mirtillo 8€
(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

Torta leggera di mandorle e ricotta di Altissimo, Chantilly alla banana 8€
(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

🌱🌱 **Vegano:** Consistenze di mela, torta morbida alle mele, sorbetto alla mela e sambuco, spuma al succo, gel 8€
(frutta a guscio, farina di cereali)

I gelati artigianali della Laita 2,50 €
(costo a pallina)

I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone miele e noci

Croccantino

Cioccolato fondente 58%

Pistacchio

Bacio

Cocco

Caffè bianco

Yogurt cremoso

Lampone

Mela e sambuco