
MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

- Lumache nel guscio all'affumicata su zuppetta di borlotti, chips di polenta, ricotta di capra mantecata all'erba aglina 14 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali)
- 🌱🌱 Patata morbida ai finferli avvolta in tumbrod ("piadina" scandinava), cipolla rossa acida, tartufo fresco 13 €
(sedano, senape, farina di cereali)
- Torta "putana" salata, brusco agro, opressa nostrana, verdure dell'orto all'aceto, crema di cipolla arrostita 13 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano)
- Crema di yogurt, trota affumicata, frutti di bosco, ymerdrys danese (crumble di pane al cacao), finocchio sottaceto 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 in agrodolce 15 €
(sedano, latte e derivati, uova)

piatti vegetariani



piatti vegani



coperto 2 €

acqua 2,50 € / bottiglia

vino sfuso 6 € / lt

I PRIMI

Lasagnette trafile a bronzo al topinambur e pancetta stufata su crema leggera di acciughe e maggiorana, datterino in tecia (farina di cereali, uova, latte e derivati, sedano)	14 €
Prajo (zuppa d'orzo cimbra) con erbe e fiori, pane al miele, guanciaie (farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)	13€
Gnocco di patata del monte Faldo cotta sul sale, ripiena di guancia di maiale, verdure dell'orto, spuma di bufala (latte e derivati, sedano, pesce, farina di cereali)	14 €
Lasagnette trafile a bronzo con lumache e tartufo (sedano, frutta a guscio, uova, farina di cereali)	14€
🍴 Spaghettoni pastificio agricolo Mancinimantecato con crema di sedano rapa leggermente affumicato, briciole di pane croccante, crema di peperone alla brace, pepe tostato (sedano, farina di cereali)	13 €

I SECONDI

Stufato di cinghiale con verdure fondenti e pinoli (sedano, latte e derivati, farina di cereali, senape)	17 €
Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese alla senape dolce finlandese, patate arrostiti, olio affumicato al legno di pino (sedano, latte e derivati)	18€
Coniglio arrotolato con ripieno di ricotta di Altissimo, col suo fondo, ed erbe di campo (sedano, latte e derivati, farina di cereali, senape)	16 €
🍴 Polpettine di melanzana su insalatina di ceci, pomodori confit e cipolla agra (sedano)	15 €
🍴 La nostra selezione di formaggi "d'autore" con mostarde (latte e derivati, frutta a guscio, senape)	16 €
Lumache in umido alle erbette alla maniera della Laita (latte e derivati, sedano)	18 €

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

I DOLCI

Savoiardo, gelato al caffè bianco, whisky, cioccolato di Modica (latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)	8€
Strudel di mele, ganache montata alla cannella, gelatina al Torcolato (latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)	8€
Bignè glassato al fondente 58%, gelato al caramello e noccioline salate, chantilly alla vaniglia, fragole (latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)	8€
 Vegano: gelato all'uva fragola, nocciola morbida e croccante, spuma di mandorla e marmellata di fichi (frutta a guscio, farina di cereali)	8€
I gelati artigianali della Laita (costo a pallina)	2,50 €

I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone miele e noci

Croccantino

Cioccolato fondente 58%

Pistacchio

Bacio

Limone e erba luigia

Caffè bianco

Vaniglia, mele, cannella e crumble alle noci

Caramello e noccioline salate

Uva fragola

(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)