


MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

- Lumache nel guscio all'affumicata su zuppetta di borlotti, chips di polenta, ricotta di capra mantecata al dragoncello 14 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali)
-   Patata in due consistenze, carciofo violetto, olio alla nocciola, pane alla polenta 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 ai carletti 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)
- Baccalà mantecato affumicato, cipolla confit arrostita, peperone, asparago, guancia croccante 15 €
(sedano, latte e derivati, pesce)

piatti vegetariani 
piatti vegani 

coperto 2 €
acqua 2,50 € / bottiglia
vino sfuso 6 € / lt

I PRIMI

Spaghettone, guanciaie, datterino confit, percorino di Fossa (farina di cereali, latte e derivati, sedano)	14 €
Gnocchetti di fioretta con pesto all'aglio orsino, "tastasale", mandorle tostate, piccoli peperoni confit (farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)	13€
Tortello di piccione servito con il suo fondo al mirtillo, cavolo nero croccante, spuma di patata affumicata, lampone (latte e derivati, sedano, farina di cereali)	14 €
Lasagnette trafile a bronzo con lumache e tartufo (sedano, frutta a guscio, uova, farina di cereali)	14€
🌿🌿 Gnocchi di cavolo cappuccio, champignon al Durello, crema di sedano rapa affumicato, cavolo nero croccante (sedano, farina di cereali)	13 €

I SECONDI

Guancetta di maialino con verdure stufate, pane tostato, maionese al cavolo cappuccio (sedano, latte e derivati, farina di cereali, senape)	17 €
Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese alla senape dolce finlandese, patate arrostite, olio affumicato al legno di pino (sedano, latte e derivati)	18€
Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e prugne essiccate (sedano, latte e derivati, farina di cereali, senape)	16 €
🌿🌿 Insalatina di zucca e barbabietola, semi di zucca tostate, tumbrod (pane nordico cotto in padella), emulsione di cipolla all'aceto (sedano, farina di cereali)	15 €
🌿 La nostra selezione di formaggi "d'autore" con mostarde (latte e derivati, frutta a guscio, senape)	16 €
Lumache in umido alle erbe alla maniera della Laita (latte e derivati, sedano)	18 €

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

I DOLCI

Cake fondente, confettura di latte, mousse leggera al mandarino, gelato al pistacchio 8€

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

8€

Zuppetta dolce di polenta e grappa, crema di ricotta, vellutata fondente, gelato al mascarpone, crumble alle mele, gel al mirtillo

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

8€

Biscotto croccante, mousse bruciata al cioccolato bianco e limone, crumble alle noccioline salate, ganache fondente, sorbetto ai frutti di bosco

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

8€

🌱🌱 Vegano: sfoglia croccante al cacao, marmellata di arance, cremoso alla mandorla (frutta a guscio, farina di cereali)

I gelati artigianali della Laita (costo a pallina)

2,50 €

I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone miele e noci

Cioccolato fondente 58%

Nocciola e cioccolato

Pistacchio

Croccantino

Caffè e cacao

Latte e miele

Frutti di bosco

Ricotta e cioccolato

Mele cotte

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