



IL MENU DI PASQUA

tradizione e innovazione

DOMENICA 17 APRILE

Insalatina fredda di uova di quaglia sottaceto, asparagi bianchi alla vaniglia, trota affumicata dell'Alta Valle su cialda di polenta e crema di aglio orsino

Sformatino alla ricotta, spuma di rapa rossa, spugnole al burro, guancialetto croccante, pepe tostato

Risotto al carciofo violetto e fonduta di Monte Veronese, mandorle tostate

Tortelli di patata del monte Faldo al colombaccio, crema di carletti, bottoni di "pissacan", ravanello soffice

Zuppetta di porro e cipolla dolce di Chevenne, gonfiotti, asparago verde scottato, datterino confit, olio al rosmarino

Stufato di agnello al forno, verdure fondenti, agretti, maionese al cren

Dolcezza pasquale

Prezzo: 60 euro/persona adulta (escluse bevande e caffè)

Possono esserci variazioni di alcuni prodotti in base alla disponibilità degli stessi

Laita
la contrada del gusto

Ristorante Laita
Altissimo



info@laita.it
0444-429618
340-5935057
333-7229932

accesso solo da
Crespadoro (Vicenza)
strada per Marana
attraverso via Ferrari



IL MENÙ DI PASQUETTA

LUNEDÌ 18 APRILE

Per lunedì di Pasquetta puoi

scegliere fra i nostri menù

tradizione

chef

lumache

vegano

oppure fra i piatti alla carta che

puoi vedere visionando il nostro

sito www.laita.it

*alla pagina **RISTORANTE***

LAITA
la contrada del gusto

Ristorante Laita
Altissimo



info@laita.it
0444-429618
340-5935057
333-7229932

accesso solo da
Crespadoro (Vicenza)
strada per Marana
attraverso via Ferrari