


MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

- Lumache nel guscio all'affumicata su zuppetta di borlotti, chips di polenta, ricotta di capra mantecata 14 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali)
-   Insalatina d'orzo, zucchine scottate, maionese senza uova alla zuccina, pepe indonesiano, finocchio agro e ciliegie sottaceto 13 €
(sedano, senape, farina di cereali)
- Paninetto al latte con lievito madre, sopressa, misticanza di erbe, zucchine sottolio al basilico, crema delicata all'aglio e maionese senza uova al levistico 13 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano)
- Crema di yogurt, trota affumicata, frutti di bosco, ymerdrys danese (crumble di pane al cacao), verdure sottaceto 14 €
(pesce, latte e derivati, sedano, frutta a guscio farina di cereali)
- 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

- Cubi di patate, burrata, croccante al pistacchio, trota affumicata 14 €
(farina di cereali, uova, latte e derivati, sedano, pesce)
- 🍄 Gnocchetti cimbri con le verdure dell'orto, pesto al basilico e pinoli, ricotta affumicata 13 €
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati, frutta a guscio)
- 🍄 Fettuccine al tartufo e spuma di Monte Veronese 14 €
(latte e derivati, sedano, farina di cereali)
- Lasagnette trafilate a bronzo con lumache 14€
(sedano, uova, farina di cereali)
- 🍄🍄 Spaghettoni pastificio agricolo Mancini, finferli scottati, pesto di rucola e limone, spuma di melanzana 14 €
(sedano, farina di cereali)

I SECONDI

- Guancetta di maialino con verdure stufate, pane tostato, maionese al cavolo cappuccio 17 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali, senape)
- Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese alla senape dolce finlandese, patate arrostiti, olio affumicato al legno di pino 18€
(sedano, latte e derivati)
- Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e prugne essiccate 16 €
(sedano, senape, latte e derivati, farina di cereali)
- 🍄🍄 Piadina nordica, piccoli peperoni ripieni di caponatina con olive taggiasche e carbone di oliva, maionese al curry 16 €
(sedano, farina di cereali)
- 🍄 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

Apple pie, mousse al mou, fiocca (panna aromatizzata alla grappa), mandorle
sabbiate 8€


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

Mousse alla camomilla, suprema al mirtillo, morbido al limone, gelato alla vaniglia
e ciliegia, frutti di bosco 8€

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

Terra al cacao, semifreddo allo yogurt e lampone, frutto della passione, ganache
montata alle fave di cacao 8€

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

 Vegano: Torta morbida al fondente, mousse al lampone, sorbetto alla fragola,
pesca sciroppata 8€

(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

Croccantino

Cioccolato fondente 58%

Pistacchio

Vaniglia e ciliegia

Fragola

Caffè bianco

Meringata al fruit passion

Bacio

Lampone

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