



Ristorante Laita – Altissimo

## DOMENICA 25 DICEMBRE IL PRANZO DI NATALE

*fra tradizione e innovazione*

*benvenuto*

vellutata di patate e orzo, trota leggermente affumicata, tartufo

pan brioche, finta meringa al porcino, petto di faraona marinato nel latte, guancialetto, tartufo nero, sorbo

sfere di patata al brasato di manzo, fondo al miele di nostra produzione e verdure stufate

Risotto con salsiccia, testun invecchiato nelle vinacce del Barolo e fondente di cipolla dolce di chevenne

spaghettoni cacio e pepe, datterino essiccato al lime e polvere di foglia di limone e bergamotto

coniglio ripieno di ricotta, radicchio rosso di Treviso e castagne, erbe cotte, carciofi e patate in teccia e mostarda alla mela cotogna

piccolo panettone a lievitazione naturale di nostra produzione, chantilly e frutta secca sabbata

**Prezzo fisso: 60 euro / persona  
escluso vino, acqua e caffè**

---

info@laita.it 0444-429618 340-5935057 333-7229932  
accesso solo da Crespadoro (Vicenza)  
– strada per Marana – attraverso via Ferrari



Ristorante Laita – Altissimo

## SABATO 31 DICEMBRE IL CENONE

*dopo mezzanotte la tradizionale tombola con i prodotti del territorio*

*benvenuto*

crocchetta di pernice rossa, marmellatina di mandarino e spuma di porcino

“pasta reale” morbida e croccante, tartufo

tortelloni di trota affumicata, radicchio rosso di Treviso, sedano rapa e carciofi

tagliolini al ragù d’oca al coltello, spuma di patata affumicata, polvere di mirtillo e limone

risotto al fiolaro di Creazzo e Monte Veronese invecchiato, castagne caramellate al miele

involtino di quaglia ripieno di cotechino, fondo al melograno, purè di patata del Monte Faldo, maionese al rafano, lenticchie

dolce di Capodanno

**DOPO MEZZANOTTE LA TRADIZIONALE TOMBOLA CON I  
PRODOTTI DEL TERRITORIO**

**Prezzo fisso: 70€/persona (escluse bevande e caffè)**

---

info@laita.it 0444-429618 340-5935057 333-7229932  
accesso solo da Crespadoro (Vicenza)  
– strada per Marana – attraverso via Ferrari