

IL NOSTRO MENÙ PER LA CENA

Le nostre bruschette e insalate sono dei piccoli esperimenti gourmet. Tutti i pani sono impastati con solo lievito madre. Le fette e la focaccia di semola sono cotte in forno a legna, mentre la focaccia di patate viene impastata e cotta direttamente nella nostra cucina. Chiedi al nostro personale di sala i pani speciali di questa settimana

BRUSCHETTE

GENNAIO Gorgonzola dolce, salsiccia, radicchio di campo spadellato, crema di uvetta e pinoli, anelli di cipolla agra 14 €

L'ORCO Salsa di pomodoro, formaggio Lessino, salsiccia piccante della Valpolicella, pomodorini semiseccchi, bufala, acciughe 14 €

FIOLARO Formaggio De. Co. Altissimo, bufala, culatello Volpiana, cimette di fiolaro di Creazzo, maionese di zucca 14 €

INVERNO Formaggio Lessino della Casara, radicchio di Treviso grigliato, spek, maionese al cren, pepe nero tostato 14 €

LA LAITA: Caciotta al pepe, sopressa, chiodini, zucchine sott'olio con la ricetta del nonno 14 €

LA PROFUMATA Caciotta di Burlino, insalata di mele e patate, pancetta stufata, crema di prugna 14 €

LA PICCANTE Salsa di pomodoro della nostra cucina, scamorzzone affumicato, peperoncino, patate al forno, salsiccia piccante della Valpolicella 13 €

IL CACIO E LE PERE Caciotta al pepe, gorgonzola dolce, burlino, insalata di pere, noci e uva, mostarda ai fichi 14 €

LA CRESPADORO: burro mantecato all'aglio e erbe, scamorzzone affumicato, lumache con guscio alla bourguignonne, insalatina 15 €

LA VEGETARIANA Pomodoro, caciotta all'origano e timo, olive taggiasche, cipolla rossa caramellata, ricotta mantecata ai capperi 13 €

LA VEGANA Crema di zucca, porcini spadellati, cavolfiore, semi di zucca tostiti 13 €

ALLERGENI - I piatti contengono sempre farina di cereali, inoltre possono contenere latte e derivati, sedano, senape, frutta a guscio, uova e pesce

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

BIRRE PICCOLE

- bionde

Novempuntouno, Lager (5.2% vol)5,00 €

Apache, APA (5.0% vol)5,00 €

- rosse

Novempuntouno, Red be er (6.0% vol)5,00 €

- bianche

Novempuntouno, Blanche (4,5% vol)5,00 €

Apache, Blanche (5.0% vol)5,00 €

BIRRE MEDIE

- bionde

Lucky Brews, Gonzo (3.8% vol)6,00 €

Lucky Brews, Praha (4.8% vol)6,00 €

Ofelia, Infradipa (4.5% vol)7,00 €

- bianche

Lucky Brews, Whale (6.2% vol)6,00 €

- ambrate

Ofelia, Dipalicius (7.6% vol)8,00 €

Lucky Brews, Japa (5.5% vol)6,00 €

Lucky Brews, Brando (6.6% vol)6,00 €

rosse

Ofelia, Signorina Silvani (6,9% vol)8,00 €

Lucky Brews, Book Dunkel (6.3% vol)6,00 €





BIRRE GRANDI

- bionde

32 Audace (8.4% vol).....	15,00€
32 Oppale (5.5% vol).....	15,00€
32 3+2 (3,2%vol).....	15,00 €

- bianche

32 Curmi (5.8% vol).....	15,00€
---------------------------------	--------

- rosse

32 Admiral (6.3% vol).....	15,00€
-----------------------------------	--------

LE NOSTRE COPPE GELATO

1 Poiffe Poaffe 9 € Gelato San Valentino e gelato al bacio, frutti di bosco, frollini, panna montata <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	5 Aissa Maissa 9 € Gelato al cioccolato e gelato al mascarpone miele e noci, serviti con savoiardi affogati nel caffè espresso, polvere di cacao, riccioli di fondente, panna montata <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>
2 Ittele Uttele 9 € Crema di yogurt bianco, crumble alle noci, mirtilli, gelato al Cioccolato e gelato ai frutti di bosco <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	6 Zelighen Baiblen 9 € Gelato al bacio e gelato allo zabaione, caramello, frollini al burro, panna montata <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>
3 Trolge Molge 9 € Gelato allo zabaione, e gelato ricotta e pistacchio, affogati nel caffè caldo, noccioline, biscotti alle nocciole, panna montata <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	7 Melusina 9 € Gelato al pistacchio, gelato al mascarpone miele e noci, vino passito, cantuccini all'anice <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>
4 Tita Tata 9 € Gelato al pistacchio, gelato al bacio e gelato al cioccolato su crema al mou, con lingue di gatto, nocciole in granella <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	8 Ondina 9 € Degustazione di sei gusti di gelato artigianale serviti con la nostra Biscotteria <i>(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>

I GUSTI GELATO

Mascarpone miele e noci

Ricotta e pistacchio

Cioccolato fondente 58%

Pistacchio

Zabaione al Porto e fichi

Bacio

Croccantino

Frutti di bosco

Pere al Moscato

San Valentino (cacao, crumble alle mandorle e crema al Whisky)

prezzo a pallina 2,50 €

GLI INFUSI

– serviti con la nostra biscotteria secca –

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

Provali serviti freddi con ghiaccio e limone!

Notte d'estate

fragole e lavanda rilassante

Orco burlevole

ibisco, uva passa, pezzetti di caramello, bacche di sambuco, isomalto, lamponi e ribes nero

Giardino della nonna

bacche di sambuco, ibisco, mela, ribes, more, pezzi e foglie di fragole, lamponi

Zelighen Baiblen

mela, fico, ananas, fiori di ibisco, mandorla, barbabietola, boccioli e petali di rosa, estratto di ibisco

Mille e un filò

mela, pera, cannella, vischio

Riti magie e misteri

mela, carota, barbabietola, uva passa, ananas, papaya, lemongrass, scorza di limone, petali di girasole

Pozione della Stria

camomilla in fiore

Notte di San Giovanni

mela, uvetta, carota, arancia, barbabietola, erba cedrata

Sogno del Salvanello

papaya, mango, mela, fiori d'ibisco, arancio, cartamo, chicchi di melograno

Ninna nanna

citronella, mela, foglie di mora, iperico, foglie di melissa, radice di valeriana, fiori di camomilla, fiori di lavanda blu, fiori di malva blu

Brezza di primavera

fiori di finocchio, radice di liquirizia, semi di anice verde

L'anguana madre

mela, ananas, papaya, mango, pesca, acido citrico, vitamina C

Eclissi di luna

rosa canina, fiordaliso, mirtilli e olivello spinoso

tutti gli infusi prezzo 4 €

I THE

– serviti con la nostra biscotteria secca –

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

Earl Grey

aromatizzato al bergamotto

4 €

Menta del Touareg

menta piperita pura selezionata per una bevanda rinfrescante

4 €

Fuoco del Gagar

the alla vaniglia dal sapore senza tempo

4 €

Sangue di Basilisco

un bacio al gusto d'arancia rossa

4 €

Magia del Sesembro

deliziosa magia di The verde

4 €

Carrettiere del Caval Bianco

the nero a foglia corta dal sapore forte, pieno e corposo

4 €

I CAFFÈ SPECIALI

CioccoLaita

cioccolata calda, caffè al ginseng e cacao in polvere

3 €

(latte e derivati)

Marocchino

sciropo di zucchero di canna, caffè, cacao in polvere, crema di latte

2,50 €

(latte e derivati)

Caffè gianduia

salsa gianduia, caffè, panna montata e granella di nocciole

3 €

(latte e derivati, frutta a guscio)

Caffè spagnolo

caffè, cointreau, panna montata, polvere di cannella e riccioli di cioccolato bianco

3 €

(latte e derivati)

Caffè all'amaretto

caffè, amaretto di saronno, panna montata, mandorle filettate e polvere di amaretti

3 €

(latte e derivati, cereali, frutta a guscio)

Caffè di montagna

caffè, crema al mou, panna montata e granella di nocciole

3 €

(latte e derivati, frutta a guscio)



www.laita.it

LAITA

la contrada del gusto