

---

## MENÙ ALLA CARTA

---

### GLI ANTIPASTI

Lumache nel guscio all'affumicata su zuppetta di sedano rapa, pomodoro secco, il nostro pane croccante al miele 15 €

(sedano, latte e derivati, farina di cereali)

 Focaccia di patata , rapa rossa indiverse consistenze, tartufo e mayonese senza uova al rafano 14 €

(sedano, farina di cereali, senape)

Considera , verdure dell'orto in agrodolce, salame Volpiana, crema di acciuga e capperi 14 €

(farina di cer., latte e deriv., senape, sedano, pesce)

Trota affumicata, olio al lime, burro al porcino, emulsione di lampone, pan brioche 15 €

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

Tar tar di manzo, olio al cirmolo affumicato, fiocchi di sale maldon, salsa bbq al peperone, cialde di pane al miele e semi, guazzetto di carnia 16 €

(sedano, latte e derivati, farina di cereali, senape)

---

*piatti vegetariani*   
*piatti vegani* 

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

## I PRIMI

Spatzle di fiolaro, guanciaie e burro di Altissimo su fonduta di formaggio Burlino (farina di cereali, uova, latte e derivati, sedano)	14 €
Pappardelle al ragù di cinghiale, datterini confit e verdure croccanti (farina di cereali, sedano, latte e derivati)	15 €
Lasagnette trafilate al bronzo, lumache, champignon (latte e derivati, sedano, farina di cereali)	15€
Tortelloni di trota affumicata, radicchio rosso di Treviso, sedano rapa e carciofi (latte e derivati, pesce, sedano, farina di cereali)	15€
🌱🌱 Spaghettoni pastificio Mancini al fondo di porcino, chiodini, spuma di zucca e briciole di carota (sedano, farina di cereali, frutta a guscio)	14€

## I SECONDI

Guancetta di maialino glassata alle prugne , erbe cotte (sedano, latte e derivati, senape)	17 €
Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese al tartufo, senape finlandese, verdure al forno (sedano, senape, latte e derivati)	19€
Lepre in salmì, con salsa di mirtili rossi e albicocche essiccate, zucca al forno (sedano, latte e derivati, farina di cereali)	18€
🌱🌱 Insalatona di ceci, semi di zucca tostati, finocchio, fiori essiccati, con piccolo sandwich allo yogurt vegetale, carciofo (sedano, farina di cereali, 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

---

Caprese fondente, caramello salato, banana, mascarpone miele e noci, gel al maraschino 8€  
(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

Crema al pistacchio, soffice di yogurt greco, agrumi, mandorle, meringa di panna ghiacciata alle foglie di limone 8€  
(latte e derivati, frutta a guscio, uova, farina di cereali)

COPPA AISSA MAISSA: gelato al cioccolato e gelato al mascarpone miele e noci, serviti con savoiardi affogati nel caffè' espresso, polvere di cacao, riccioli di fondente, panna 9€  
(latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio)

 Vegano: Riso morbido e croccante, fondente, gelatina al lampone, pere sciroppate 8€  
(frutta a guscio, farina di cereali, frutta guscio)

I gelati artigianali della Laita 2,50 €  
(costo a pallina)

---

## I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

---

### I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone miele e noci

Croccantino

Cioccolato fondente 58%

Pistacchio

Ricotta e pistacchio

Zabaione al Porto e fichi

S. Valentino (cioccolato, crumble alle mandorle, crema al Whisky)

Bacio

Frutti di bosco

Pere al Moscato

(latte e derivati, uova, frutta a guscio)