



IL MENU DI PASQUA

tradizione e innovazione

DOMENICA 9 APRILE

Benvenuto

piccolo sformatino di Burlino, crema ai carletti, datterino secco, gelatina al Durello

focaccina morbida allo yogurt greco, ovetto di quaglia marinato, ricotta mantecata al tartufo nero, trota affumicata dell'Alta valle, carciofi croccanti e maionese al rafano

tortelloni di quaglia, fegatini, confettura di albicocche su crema di patate alla salvia

lasagnette alle spugnole, olio al limone e rosmarino, aglio orsino e spuma di Carnia

risotto al baccalà e asparagi, crema di cipolla dolce di Chevennes, mandorle salate

stufato di agnello in crema di erbe, schiacciata tostata, barba di frate

dolce 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



LUNEDÌ 10 APRILE

*riproponiamo i nostri menù di stagione
con ampia scelta fra i quattro proposti:*

tradizione

chef

lumache

vegano

e

i nostri piatti alla carta

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