

MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

Lumache nel guscio all'affumicata su zuppetta di Borlotti, pomodoro secco, cialda di polenta 15 €

(sedano, latte e derivati, farina di cereali)

 Cialdine di pane ai semi, parmigiana vegana, maionese al lime e rosmarino 14 €

(sedano, farina di cereali, senape)

Paninetto al latte con lievito madre, sopressa, misticanza di erbe e fiori, zucchine sottolio al profumo di basilico, crema delicata all'aglio, maionese senza uova di capperi e acciughe 14 €

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

Trota affumicata dell'Alta Valle, torta "putana", purea di finocchietto e lime, lampone, polvere di foglia di limone, yogurt greco 15 €

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

Baccalà mantecato, crema di finocchio in soluzione nordica, cialda di pane tostato, mela al burro, guanciaie 16 €

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

piatti vegetariani 
piatti vegani 

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

I PRIMI

Gnocchetti cimbri, melanzana, pomodorino datterino, olio all'origano, spuma di caciotta di Burlino 14 €

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

Pappardelle al ragù d'oca, finferli, spuma di Carnia 15 €

(farina di cereali, sedano, latte e derivati)

Lasagnette trafile al bronzo, lumache, tartufo nero dei nostri boschi 15€

(latte e derivati, sedano, farina di cereali)

Mezzelune di patata ripiene di Burlino, spugnole, crema di ortiche, cialde di guancia 15€

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

14€

🌿🌿 Gnocchi di barbabietola rossa, champignon al Durello, crema di sedano rapa affumicato

(sedano, farina di cereali)

I SECONDI

Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e prugne essiccate 17 €

(sedano, latte e derivati, senape)

Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese al tartufo, senape finlandese, verdure al forno 19€

(sedano, senape, latte e derivati)

Stufato di cinghiale con verdure fondenti e pinoli, fagiolini croccanti 18€

(sedano, latte e derivati, frutta a guscio, senape)

🌿🌿 Fiore di zuccina ripieno di ricotta vegana, concassè di pomodoro, pane tostato, olio evo 16€

(sedano, farina di cereali, 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

Torta fondente di noci e pere, gelato al caffè' bianco 8€

Terra al cacao, mousse al mango e allo yogurt, frutto della passione, pistacchio 8€

Meringa alla mandorla, pesca, chantilly alla menta, gelato alla ciliegia, polvere di lime 8€

☯☯ Vegano: Plum cake al caffè', crema alla mandorla, fragole fresche, granita alla mandorla 8€

I gelati artigianali della Laita
(costo a pallina)

2,50 €

I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone miele e noci

Yogurt alle fragole

Cioccolato fondente 58%

Pistacchio

Pino cirmolo

Bacio

Croccantino

Ciliegia

Lampone

Caffe' bianco
(latte e derivati, uova, frutta a guscio)