

---

## 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)

 Caramelle di zucca, crema di cipolla di Chevenne, cetrioli in soluzione nordica, porcini 14 €

(sedano, farina di cereali, senape)

“Considera” (la polenta di patate dei Cimbri dell’Altopiano di Asiago) con sopressa, fondente di cipolla, cavolfiori in agrodolce e olio di porro bruciato 14 €

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

Trota affumicata dell’Alta Valle, crema allo yogurt greco, uva fragola, torta “putana”, cipolla rossa caramellata 15 €

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

Insalatina tiepida di lepre alla grappa, chips di topinambur, finferli, pomodoro secco, marmellatina di sorbo 16 €

(sedano)

---

*piatti vegetariani*   
*piatti vegani* 

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

## I PRIMI

Gnocchetti di fioretta alla maniera della Laita con pesto al basilico, “tastasale”, mandorle filettate, piccoli peperoni confit, pepe tostato 14 €  
(farina di cereali, latte e derivati, senape, sedano, uova)

Gnocchi di zucca al tartufo, spuma di caprino di Crespadoro, croccante di guanciaiale 15 €  
(farina di cereali, sedano, latte e derivati)

Lasagnette trafile al bronzo, lumache, tartufo 15€  
(latte e derivati, sedano, farina di cereali)

Canederli dal cuore morbido di Burlino, burro di Altissimo, porcino disidratato 15€  
(latte e derivati, sedano, uova, farina di cereali)

🌿 Spaghettoni pastificio agricolo Mancini al pesto di radicchio, noci e mele Molina di Altissimo, pepe bianco tostato 14€  
(sedano, farina di cereali, frutta a guscio)

## 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, verdure fondenti 19€  
(sedano, senape, latte e derivati)

Guancetta di maialino brasata al vino rosso, crema soffice di senape in grani 18€  
(sedano, latte e derivati, farina di cereali, senape)

🌿 Involtino di verza, humus di ceci, crema di castagna, cipolline borettane 16€  
(sedano, farina di cereali)

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 di mele, gelato al mascarpone miele e noci, cremoso alla cannella, gel di latte e limone	8€
Crocante alle mandorle, mousse al caffè, semifreddo alla zabaione, zabaione da variegatura, mandorle al cioccolato	8€
Cremoso alle castagne, spuma al latte, gelato fondente, crumble e fave di cacao, meringa al cacao	8€
 Vegano: Sfoglia integrale, composta di pere e zenzero, cioccolato di Modica, guazzetto al Porto	8€
I gelati artigianali della Laita (costo a pallina)	2,50 €

---

## I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

---

### I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone miele e noci

Castagna

Cioccolato fondente 58%

Pistacchio di Sicilia

Crema al passito e fichi

Nocciola Piemonte IGT e caramello salato

Croccantino

Uva fragola

Frutti di bosco

Rasentin

(latte e derivati, uova, frutta a guscio)