
MENÙ DELLA TRADIZIONE

uno stuzzichino di benvenuto
con pandistrutto e Durello Brut Cavazza

antipasto

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

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

primo

Gnocchetti di fioretta alla maniera della
Laita con pesto al basilico, “tastasale”,
mandorle filettate, piccoli peperoni confit,
pepe tostato

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

secondo

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

(sedano, latte e derivati, senape)

dolce

Scelta di dolci e gelati della Laita

—

prezzo fisso 42,00 €
compreso coperto, aperitivo e dolce;
escluso vino, acqua e caffè