



Ristorante Laita – Altissimo

LUNEDI' 25 DICEMBRE ILPRANZO DI NATALE

fra tradizione e innovazione

Patè di colombaccio, pane croccante al miele, spuma di zucca,
tartufo

Tar tar di manzo, crema di senape in grani al latte, fonduta di
patata, topinambur croccanti, cipolla caramellata

Sfere di ricotta al ragù di radicchio di Treviso, guanciale
croccante, soffice di rapa rossa

Risotto con salsiccia, testun invecchiato nel fieno, mela Molina,
pistacchio di Sicilia

Tagliolini al ragù di fagianella e fiolaro di Creazzo

Coscia di faraona reipiena alle castagne glassata al melograno

Dolcezza di Natale

**Prezzo fisso: 65euro / persona
escluso vino, acqua e caffè**

info@laita.it 0444-429618 340-5935057 333-7229932
accesso solo da Crespadoro (Vicenza)
– strada per Marana – attraverso via Ferrari



Ristorante Laita – Altissimo

DOMENICA 31 DICEMBRE ILCENONE

dopo mezzanotte la tradizionale tombola con i prodotti del territorio

Mini burgher di trota dell'Alta Valle, maionese alla zucca,
guanciale, cetriolo in agrodolce

Patè di pernice rossa su pan brioche, mostarda di mele cotogne,
gelato all'olio extra vergine di oliva, su crumble di olive, pane
nero e mandorle

Pappardelle al germano reale su crema di cipolla dolce e carcofi
croccanti

Zuppetta di zucca, gonfietti alla farina gialla di mais Marano,
tartufo dei nostri boschi e melograno, olio al rosmarino

Tortelli di pera, verde e fiolaro su crema di castagna e spuma di
Burlino

Cotechino e capel del prete, lenticchie, maionese al rafano,
emulsione al cavolo cappuccio, giardiniera dell'orto e bruschi
sottaceto

dolce di Capodanno

**DOPO MEZZANOTTE LA TRADIZIONALE TOMBOLA CON I
PRODOTTI DEL TERRITORIO**

Prezzo fisso: 75€/persona (escluse bevande e caffè)

info@laita.it 0444-429618 340-5935057 333-7229932
accesso solo da Crespadoro (Vicenza)
– strada per Marana – attraverso via Ferrari