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)

Vellutata di cipolla dolce, "castraure", radicchio di Treviso grigliato, cips di topinambur, datterino arrostito — 14 €
(sedano)

"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, melograno, torta "putana", cipolla rossa caramellata — 15 €
(pesce, latte e derivati, sedano, frutta a guscio farina di cereali)

Insalatina tiepida di lepre alla grappa, tartufo, finferli, pomodro secco, marmellatina di sorbo — 16 €
(sedano)

piatti vegetariani
piatti vegani

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

I PRIMI

Prajo (zuppa d'orzo cimbra) con gocce di tartufo nero dei nostri boschi, gonfietti di grano duro, olio al cirmolo e rosmarino — 14 €
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)

Pappardelle al germano reale e broccolo fiolaro di Creazzo, — 15 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati)

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

Sfere di ricotta al ragù di radicchio, cavolo nero croccante, soffice di rapa rossa — 15 €
(latte e derivati, sedano, uova, farina di cereali)

Spaghettone pastificio agricolo Mancini mantecato con crema di sedano rapa leggermente affumicato, briciole di pane croccante, crema di peperone alla brace, pepe tostato — 14 €
(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, verdure fondenti — 19 €
(sedano, senape, latte e derivati)

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

Hamburger di Cannellini, cetriolo in soluzione nordica, zucca al forno, Ketchup di montagna affumicato — 16 €
(sedano, frutta a guscio, farina di cereali)

Lumache in umido alle erbette alla maniera della Laita — 19 €
(latte e derivati, sedano)

prezzi comprensivi del contorno
che è già incluso nel piatto

I DOLCI

Strudel di mela Molina, crea inglese, spuma alla mela Renetta	8€
Savoiardi, gelato al caffe' bianco, spuma al mascarpone, fondente, whiskey, caffe'	8€
Sbrisolona di arachidi, vellutata al fondente, crema al caramello, vaniglia, lamponi	8€
Vegano: Crumble al mais, crema al limone, gelato ai frutti di bosco, mandorla	8€
I gelati artigianali della Laita (costo a pallina)	2,50 €

dolci vegani

I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone Miele e Noci

Cioccolato fondente 58%

Pistacchio di Sicilia

Croccantino

Nocciola Piemonte IGT

Caffe' bianco

Torta di ciliegie e cioccolato

Frutti di bosco

Mela molina e sambuco

Ricotta e caramello salato

(latte e derivati, uova, frutta a guscio)