

Laita,
la contrada
del gusto

Laita
la contrada del gusto
GELATERIA &
BRUSCHETTERIA

www.laita.it

seguici su



BRUSCHETTE!

VINI AL CALICE

BOLLICINE ARTIGIANALI

APERITIVI ALCOLICI & ANALCOLICI

PANE ARTIGIANALE

BIRRE

Menu

LAITA
**GELATERIA &
BRUSCHETTERIA**

aperto tutte le sere,
da mercoledì
a domenica
(sabato e domenica
anche il pomeriggio
dalle 15,00)

accesso solo
da Crespadoro (VI)
- strada per Marana -
attraverso via Ferrari

è consigliata
la prenotazione

t. 0444-429618
340-5935057
333-7229932

e. info@laita.it

LE NOSTRE BRUSCHETTE

Le nostre bruschette sono dei piccoli esperimenti gourmet. Tutti i pani sono impastati con solo lievito madre. Le fette e la focaccia di semola sono cotte in forno a legna.

Chiedi al nostro personale di sala i pani speciali di questa settimana

LE TRADIZIONALI

- 01 LA PROFUMATA:** Porchetta romana, gorgonzola dolce, mela Molina, radicchio di Treviso grigliato 14,00 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, frutta a guscio)
- 02 L'ORCO:** Salsa di pomodoro della nostra cucina, formaggio Lessino, salsiccia piccante della Valpolicella, radicchio di campo, datterino secco, bufala 14,00 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, senape)
- 03 LA LAITA:** Caciotta al pepe, sopressa, chiodini, zucchine sott'olio con la ricetta del nonno 14,00 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati)
- 04 LA PICCANTE:** Salsa di pomodoro della nostra cucina, scamorzone affumicato, peperoncino, patate al forno, salsiccia dolce 14,00 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati)
- 05 IL CACIO E LE PERE:** Caciotta al pepe, gorgonzola dolce, burlino, insalata di pere, noci e uva, mostarda di arance 14,00 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, senape)
- 06 IL BOSCO:** Formaggio dolce De. Co. Altissimo, porcini spadellati, speck trentino, cipolla dolce di Chevenne, scaglie di Carnia, ricotta mantecata ai frutti di bosco 14,00 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, frutta a guscio)

LE FARCITE

- 07 INVERNO:** Zucca al forno, bufala, Prosciutto crudo Volpiana, tartufo nero dei nostri boschi 14,00 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, pesce)
- 08 LA TROTA:** Carpaccio di trota dell'Alta Valle, peperone arrostito, maionese al balsamico 14,00 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, pesce)
- 09 LA FIOVARO:** Formaggio Lessino, broccolo fiolaro di Creazzo, pancetta Volpiana arrotolata, maionese al rafano 14,00 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, senape)

Accendiamo il forno alle ore 19.00

bruschette vegetariane 🌱 bruschette vegane 🌱🌱

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

PISTON

360 (Lager) 50 cl - 4,8% vol.	7 €
Altissimo Pale Ale (APA) 50 cl. - 4,8% vol	7 €
Adele (Blanche) 50 cl. - 4,8% vol	7 €
Controtendenza (Ipa) 50 cl. - 5,5% vol	7 €

LUCKY BREWS

Franz (Helle) - 33 cl - 4,4% vol.	5 €
Brando (American Ipa Dorata), 33 cl - 6,6% vol	5 €
Casanova (Dubbel), 33 cl - 7,5% vol	5 €
Alleop (Blanche) 33 cl- 4,2% vol.	5 €

OFELIA

Piazza Delle Erbe (Saison), 50 cl - 5,6% vol	8€
Cancelliera (Pils), 50 cl - 4,9% vol	8€
Uilliubai (Ipa), 50 cl - 5,8% vol	8€
Micentina (Pils), 33 cl - 4,9% vol	5€
Signorina Silvani (Dubbel), 50 cl - 6,9% vol	8€
Caldo abbraccio (Pastry stout), 50 cl - 7,5% vol	8€

ILARIONE

Sbeerra (Golden Ale), 50 cl - 4,6%vol	8€
Beerbanta (Weizen) 50 cl. - 5,8% vol.	8€
Teddy Beer (Strong Ale) 50 cl. - 6,7% vol.	8€
Barcollo ma non mollo (Ipa) 50 cl. - 6,5% vol.	8€
Jingle beer (Strong Belgian Ale) 75 cl. - 11% vol.	16€

LA VILLANA

Rude (Apa), 50 cl - 5,2%vol	8€
Peonia (Blanche) 50 cl. - 4,8% vol.	8€
Gatsby (Bitter), 50 cl - 5,1% vol.....	8€
Squillo (Pils) 50 cl. - 5% vol.	8€
Karma (Tripè) 50 cl. - 7,5% vol.	8€

LA GRANDA

Kloe (Lager), 33 cl - 5%vol	5€
Kei Os (Ipa), 33cl - 5% vol.....	5€
Flooke (Amber Ale), 33 cl. - 6,5% vol.	5€
Sweetch (Blanche), 33 cl - 4,7%vol	5€
Looking Glass (West coast ipa), 33cl - 7% vol.....	5€
Alter Native (Fruity and juicy ipa), 33 cl. - 6,7% vol.	5€

APERITIVI ALCOLICI & VINI AL CALICE

Laita (sciropo fiori di sambuco, Prosecco e succo di limone) ..	4,00 €
Cimbro (Martini bianco, soda, succo di limone)	4,00 €
Vintage (Martini rosso, Cinzano, Soda)	4,00€
Spritz Aperol	3,50€
Spritz Campari	3,50€
Gin Apple (succo di mela bio e gin alla rosa)	5,00€
Americano (Martini rosso, Campari e soda)	5,00€

BIBITE

Coca Cola , 33 cl	3 €
Aranciata Lurisia , 33 cl	3 €
Limonata Lurisia , 33 cl	3€
Gingerino Recoaro , 25 cl	2,50 €
Chinotto Lurisia , 33cl	3 €
The Limone e lemon gras	3 €
The Pesca e rosa	3 €
Acqua Alba 50 cl	2 €
Acqua Alba 100 cl	3 €

- i nostri vini al calice

CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA I VINI IN MESCITA DI QUESTA SETTIMANA

LE NOSTRE COPPE GELATO

POIFFE POAFFE : Gelato alla ricotta e caramello salato e gelato al cioccolato, meringhe, panna montata, scaglie di cioccolato ... **9€**
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

ITTELE UTTELE: Crema di yogurt bianco, crumble alle mandorle e fave di cacao, mirtili, gelato ai frutti di bosco e gelato alla mela e sambuco **9€**
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

TROLGE MOLGE: Gelato al caffè bianco e gelato alla torta di ciliegie e cioccolato, affogati nel caffè' caldo, noccioline, biscotti alle nocciole, panna montata **9€**
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

TITA TATA: Gelato al pistacchio, gelato alla nocciola e gelato al cioccolato su crema al mou, con lingue di gatto, nocciole in granella (cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)..... **9€**

AISSA MAISSA: Gelato al cioccolato e gelato al mascarpone miele e noci, serviti con savoiardi affogati nel caffè' espresso, polvere di cacao, riccioli di fondente, panna montata **9€**
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

ZELIGHEN BAIBLEN: Gelato alla nocciola e gelato al croccantino, crema whisky, frollini al burro, panna montata (cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio) **9€**

MELUSINA: Gelato al pistacchio, gelato al mascarpone miele e noci, vino passito, cantuccini all'anice **9€**
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

ONDINA: Degustazione di sei gusti di gelato artigianale serviti con la nostra biscotteria **9€**
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone miele e noci

Caffè bianco

Cioccolato fondente 58%

Pistacchio di Sicilia

Ricotta e caramello salato

Croccantino

Nocciola Piemonte IGT

Torta di ciliegie e cioccolato

Mela Molina e sambuco

Frutti di bosco

(tutti i gelati contengono latte e derivati, cereali, frutta a guscio o tracce dei su menzionati allergeni)

prezzo a pallina 2,50 €

COPERTO 2,50 €