



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)
-   Insalatina di asparago bianco sott'aceto, hummus di ceci, datterino confit, cialda croccante alla curcuma, maionese alla mela e lime, peperone 14 €
(sedano, farina di cereali)
- Paninetto al latte con lievito madre, sopressa, misticanza di erbe, zucchine sottolio al profumo di basilico, crema delicata all'aglio e maionese senza uova di capperi e acciughe 15 €
(farina di cereali, latte e derivati, senape, sedano, pesce)
- 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)
-  Sformatino di ricotta alle rosole, cardoncelli alla griglia, spuma di Burlino 16 €
(sedano, latte e derivati)

piatti vegetariani



piatti vegani



coperto 2 €

acqua 2,50 € / bottiglia


vino sfuso 6 € / lt

I PRIMI

- Gnocchetti di fioretta alla maniera della Laita su vellutata di cipolla dolce, asparagi verdi spadellati, tastasale, mandorle tostate 14 €
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)
- 🍄 Lasagnette alle spugnole (verpa bohemica), spuma di Carnia 15 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati)
- Pappardelle traflate al bronzo mantecate al burro di carletti, lumache, guanciale 15 €
(latte e derivati, sedano, farina di cereali)
- Mezzelune di patata alla pernice rossa su crema di carciofi, quinoa soffiata, porcino, nocciole 15 €
(latte e derivati, sedano, uova, farina di cereali, frutta a guscio)
- 🍄🍄 Spaghettoni pastificio agricolo Mancini, aglio orsino, pepe nero tostato, datterini secchi 14 €
(sedano, farina di cereali)
-
- ## I SECONDI
- Quaglia disossata, ripiena di ricotta e tarassaco 18 €
(sedano, latte e derivati, senape)
- Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese, maionese di yogurt ai capperi e limone 19 €
(sedano, senape, latte e derivati)
- Boccocini di agnello al forno, polenta di mais Marano, senape morbida al latte, agretti 18 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali, senape)
- 🍄🍄 Hamburger di Cannellini, cetriolo in soluzione nordica, melanzana, Ketchup di montagna affumicato 16 €
(sedano, frutta a guscio, farina di cereali)
- Lumache in umido alle erbe alla maniera della Laita 19 €
(latte e derivati, sedano)

*prezzi comprensivi del contorno
che è già incluso nel piatto*

I DOLCI

Torta di farina gialla e latte, spuma alla grappa, cremino ai pinoli, fondente, gel di mela	8€
Savoiardi, gelato al caffè' bianco, spuma al mascarpone, fondente, whiskey, caffè'	8€
Sbrisolona di arachidi, vellutata al fondente, crema al caramello, vaniglia, lamponi	8€
 Vegano: Bavarese al lampone, gel al frutto della passione, biscotto di avena e nocciole, menta	8€
I gelati artigianali della Laita (costo a pallina)	2,50 €

I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone Miele e Noci

Cioccolato fondente 58%

Pistacchio di Sicilia

Croccantino

Nocciola Piemonte IGT

Mandorla di Noto

Fragola

Ananas

Ricotta e caramello salato

(latte e derivati, uova, frutta a guscio)