



# SERATA GNOCCHI

*i gnocchi della Laita e i funghi di stagione*

**VENERDÌ 8 NOVEMBRE**

Benvenuto:

il nostro “pandistrutto” con pancetta nostrana e bollicine

poi:

Canederli ripieni di Burlino di Altissimo, porcino, spuma di Carnia

Gnocchi di patata del Monte Faldo alle finferle su crema di zucca,  
guancialetto croccante e olio alla liquirizia

Gnocchi di semolino, chiodini dei nostri boschi, crema di topinambur,  
pancetta stufata

Sfere di ricotta ai cardoncelli su fonduta di Monte Veronese e radicchio di  
Treviso al vino rosso

Gnocchetti di fioretta al basilico, acqua di pomodoro e grissino tirato al  
rosmarino

Dolcezza d'autunno

Prezzo fisso: 45 euro / persona (escluso vino, acqua e caffè)

---

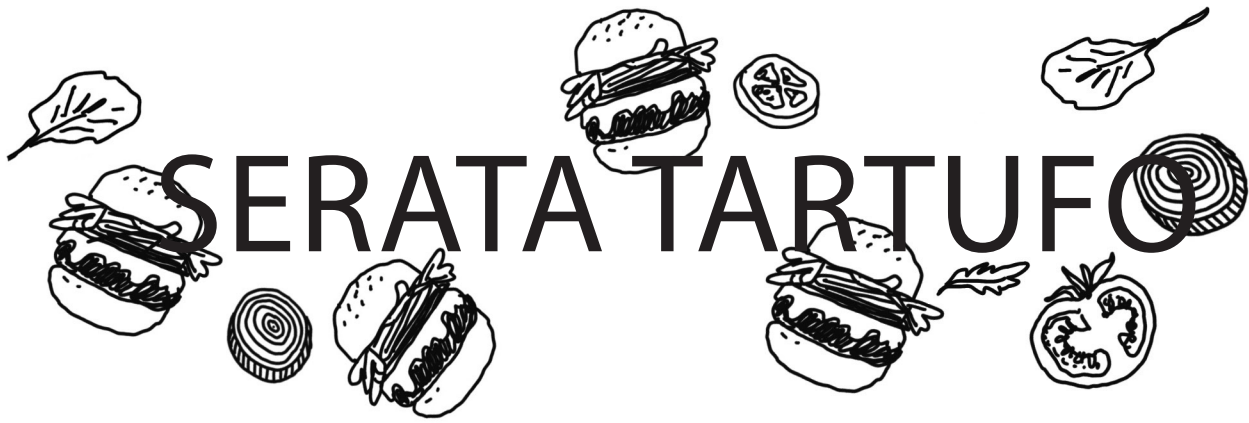
**Laita**  
la contrada del gusto

Ristorante Laita  
Altissimo



info@laita.it  
0444-429618  
340-5935057  
333-7229932

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



*si ripete la cena col tartufo dei nostri boschi*

## **VENERDÌ 1 NOVEMBRE**

*Benvenuto:*

*Fagiano, foglia di tartufo croccante, crema dolce all'aglio, porcini al burro di*

*Antipasto:*

*Tar tar di filetto di manzo irlandese su vellutata di patata affumicata del Monte Faldo, senape morbida in grani, tartufo, cialda di pane al miele di castagno del nostro apiario*

*Primi:*

*Tagliolini trafilati al bronzo con tartufo e spuma di Carnia  
e  
Tortelli di anatra spadellati al burro di Altissimo e timo limonato su brodo di tartufo*

*Secondo:*

*Petto di faraona marinato nel latte, cotto a bassa temperatura, tartufo, bacon croccante e cavolfiore*

*Dolce:*

*Tartufo al cioccolato, castagna e rhum*

*Prezzo fisso: 60 euro / persona, escluso vino, acqua e caffè*

---

**Laita**  
la contrada del gusto

Ristorante Laita  
Altissimo



info@laita.it  
0444-429618  
340-5935057  
333-7229932

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



*Il pranzo di Natale fra tradizione e innovazione*

## MERCOLEDI' 25 DICEMBRE

Benvenuto:

Piccolo pasticcio di fagiano e melanzana su crema di cipollotto

Antipasto:

Tartar di trota affumicata dell'Alta Valle alla nepetella del nostro erbario, crema di cavolo nero, pane carasau croccante, yogurt al miele d'acacia del nostro apiario, datterino candito al sambuco

Primi:

Risotto alla pasta di salame e fiolaro, fondo all'anatra e Valpolicella

Pappardelle ai porcini su crema di cipolla dolce francese e spuma di Carnia

Zuppetta di zucca, castagne, guanciaie e lenticchie con pomodoro acido e basilico

Secondo:

Petto di faraona marinato nel latte, cotto a bassa temperatura, fondo al melograno, pan brioche con finta meringa ai chiodini

Dolce:

Dolcezza di Natale

Prezzo fisso: 70 euro / persona, escluso vino, acqua e caffè

**Laita**  
la contrada del gusto

Ristorante Laita  
Altissimo



info@laita.it  
0444-429618  
340-5935057  
333-7229932

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