



# SOLO LUMACHE

*la lumaca in tutte le sue declinazioni (solo per appassionati)*

## VENERDÌ 6 DICEMBRE

### PER INIZIARE “SPUNCIOTI” DI LUMACHE:

*lumache fritte in farina di riso su letto di cipolla rossa di Tropea, pomodori confit al profumo di timo e cedro*

*“salata de patate e corgnoi” con salsa verde al vino Durello, crema dolce all’aglio, pepe di Sichuan, croccante di topinambur*

*saccottino di lumache con verde di Montegalda su crema di sedano rapa*

*lumache scottate su crema di patate affumicate, dadolata di pomodorino profumato al lime*

*lumache col guscio all’affumicata*

### POI:

*lumache allo spiedo con polenta “onta”*

*tagliolini di lumache al tartufo nero di Marana*

*ravioli di patate ripieni di lumache e Morlacco, finferle, nocciole Piemonte su crema di broccolo fiolaro*

*lumache in umido alle erbe con la polenta di mais Marano*

### PER FINIRE:

*il nostro gelato al “rasentin”*

*Prezzo fisso: 75 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



*la nostra pasta madre compie 14 anni: Buon Compleanno*

**VENERDÌ 22 NOVEMBRE**

*Brioche alla trota marinata, senape dolce finlandese, rucola e cetriolo in soluzione nordica*

*Focaccia di patate del Monte Faldo, burratina affumicata, pomodoro semisecco all'origano, melanzana e acciughe del Cantabrico*

*Piccola pizza con petto d'anatra cotto a bassa temperatura, il suo fondo al tartufo nero dei nostri boschi, patata americana e capperi di Pantelleria canditi*

*Hamburger di filetto di manzo irlandese, formaggio dolce De.Co. Altissimo, guancialetto croccante, maionese alla zucca datterino secco, chips di topinambur*

*Dolce:*

*Chocolate Babka, caramello salato, fiocca*

*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



# CAPODANNO

*Il Cenone con la tradizionale tombola dopo mezzanotte*

**MARTEDI' 31 DICEMBRE**

Benvenuto:

Rapa, trota affumicata e crema di topinambur e yogurt, olio all'origano fresco, pane carasau croccante

Antipasto:

Lesso di girello di vitello in salsa tonnata (maionese senza uova al rafano, filetto di tonno di Sicilia, capperi di Pantelleria), marmellatina di agrumi

Primi:

Sfere di ricotta con cardoncelli, radicchio di Treviso al vino rosso e fonduta di Monte Veronese stagionato di malga (presidio Slow Fod)

Tagliolini al colombaccio, fondo di melograno e spuma di patata affumicata

Risotto alla zucca, Testun Ocelli invecchiato nelle foglie di castagno, mandorle salate e finferli

Secondo:

Quaglia ripiena di ricotta, cotechino e erbe di campo, lenticchie e cavolfiore arrostito

Dolce:

Dolcezza di Capodanno

Prezzo fisso: 80 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