



MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

- Lumache nel guscio all'affumicata su zuppetta di Borlotti, cialda di polenta 15€
(sedano, latte e derivati, farina di cereali)
-  Melanzana, lupini, focaccia di patate, datterino secco, confettura alla cipolla rossa di Tropea 14 €
(lupini, farina di cereali)
- “Considera” (la polenta di patate dei Cimbri dell’Altopiano di Asiago) con sopressa, fondente di cipolla, verdure in agrodolce e olio di porro bruciato 14 €
(farina di cereali, latte e derivati)
- Carpaccio di trota affumicata, rapa rossa, crema di topinambur e yogurt, olio all’origano fresco, pane carasau croccante 15 €
(pesce, latte e derivati, farina di cereali)
- Tartelletta di lepre, senape dolce finlandese, marmellatina di frutti rossi e agrumi 16 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali, senape, uova)

piatti vegetariani 
piatti vegani 

coperto 3 €
acqua 3 €/bottiglia
vino sfuso 10 €/lt

I PRIMI

- Gnocchetti di fioretta alla maniera della Laita, “tastasale”, radicchio tardivo di Treviso, ricotta affumicata, topinambur 14 €
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)
- 🍄 Carnia in diverse consistenze: sfere di ricotta di Altissimo e Carnia, spuma di Carnia, cialda di Carnia, ristretto al brodo di porcino e timo, Cardoncelli 15 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, uova)
- Lasagnette trafile a bronzo con lumache, champignon e guanciale 15 €
(latte e derivati, sedano, farina di cereali, uova)
- Spaghettoni pastificio agricolo Mancini, aglio nero, acciughe di Sicilia, broccolo fiolaro di Creazzo, burratina affumicata, briciole di pane 15 €
(latte e derivati, sedano, pesce, farina di cereali)
- 🍄🍄 Zuppetta di zucca, castagne e lenticchie con pomodoro acido e basilico 15 €
(sedano, soia)

I SECONDI

- Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e prugne essiccate 18 €
(sedano, senape, farina di cereali)
- Tagliatina di cuberoll di manzo finlandese, verdure fondenti, olio affumicato 19 €
(non contiene allergeni, chiedere al personale per contorno abbinato)
- Quaglia ripiena di ricotta, radicchio tardivo di Treviso e castagne, maionese al cren, verdure al forno 18 €
(sedano, latte e derivati, senape, soia)
- 🍄🍄 Farinata di ceci, verdure dell'orto stufate, crema al cipollotto arrostito 17 €
(sedano)
- Lumache in umido alle erbe alla maniera della Laita 19 €
(latte e derivati, sedano)

prezzi comprensivi del contorno che è già incluso nel piatto

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

I DOLCI

Il nostro savoiardo, gelato al caffè' bianco, spuma al mascarpone, fondente,
whiskey, caffè' 8€

Torta di mele, crema inglese alle fave di Tonka, gelato al mascarpone miele e noci,
cialda al miele di castagno del nostro apiario e mandorla 8€

Mousse al fondente, panna cotta alla nocciola, crema al caramello, zabaione 8€

☛ Vegano: Soffice alla carota, composta di pere e zenzero, crema al Cointreau,
ganache fondente 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

Bacio

Noce di Sorrento

Frutti di bosco

Caffè bianco

Ricotta d'Inverno

Rasentin

(latte e derivati, uova, frutta a guscio, farina di cereali nei biscotti eventualmente abbinati)