
MENÙ DELLA TRADIZIONE

uno stuzzichino di benvenuto
con pandistrutto e bollicine

antipasto

“Considera” (la polenta di patate dei Cimbri dell’Altopiano di Asiago) con sopressa, fondente di cipolla, verdure in agrodolce e olio di porro bruciato
(farina di cereali, latte e derivati)

primo

Gnocchetti di fioretta alla maniera della Laita, “tastasale”, radicchio tardivo di Treviso, ricotta affumicata, topinambur
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)

secondo

Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e prugne essiccate
(sedano, senape, farina di cereali)

dolce

Scelta di dolci e gelati della Laita

—

prezzo fisso 43,00 €
compreso coperto, aperitivo e dolce;
escluso vino, acqua e caffè