
MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

Lumache nel guscio all'affumicata su crema di Borlotti e cialda di pane Carasu
croccante 16€

(sedano, latte e derivati, farina di cereali)

 Tacos con melanzana, cipolla e pomodoro, cremoso di riso rosso e maionese senza
uova alla begonia e yogurt di soia 14 €

(farina di cereali, soia)

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 14 €

(farina di cereali, latte e derivati, senape, soia)

Trota affumicata dell'Alta Valle, torta "putana", foglie di nepetella fresca e lampone,
saor di cipolla rossa di Tropea, yogurt greco 15 €

(pesce, latte e derivati, farina di cereali)

Girello di vitello in salsa tonnata (maionese senza uova al rafano, filetto di tonno di
Sicilia, capperi di Pantelleria), marmellatina di limone e zenzero 16 €

(sedano, latte e derivati, pesce)

piatti vegetariani 
piatti vegani 

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

I PRIMI

- I nostri spatzle con spuma di burrata, trota affumicata dell'Alta Valle, pesto di pistacchio e limone 14 €
(farina di cereali, latte e derivati, frutta a guscio, pesce)
- 🍄 Gnocchi di mais e ricotta, finferli, spuma di Carnia 16 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali, uova)
- Tagliolini traflati a bronzo con lumache, aglio orsino, guanciale 16 €
(latte e derivati, sedano, farina di cereali, uova)
- 🍄 Mezzelune di patata al Burlino, burro alle erbe del nostro erbario, consassè di San Marzano 15 €
(latte e derivati, sedano, uova, farina di cereali)
- 🍄🍄 Spaghettoni pastificio agricolo Mancini mantecato al sedano rapa affumicato, olio all'aglio nero, julienne di verdure croccanti 14 €
(sedano, soia, farina di cereali)

I SECONDI

- Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con prugne essiccate e senape di Digione 18 €
(sedano, senape, latte e derivati, farina di cereali)
- Tagliatina di cuberoll di manzo finlandese, verdure arrostate, vinaigrette di senape, balsamico e maggiorana, olio alla brace 19 €
(senape, soia)
- Guancetta di maialino brasata al vino rosso e mirto, tegoline croccanti 18 €
(sedano)
- 🍄🍄 Polpettine di ceci e rapa rossa, maionese al datterino, peperoni e Maldon 17 €
(soia)
- 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

Torta Linzer, mousse allo yogurt, miele di castagno, nocciole caramellate	8€
Panna cotta alla vaniglia e maraschino, cremoso fondente, soffice al cacao, amarene, gelato al pistacchio, gel al limone	8€
Meringa, cremoso al riso latte e vaniglia, passion fruit, fragole, gelato all'albicocca	8€
🌱🌱 Vegano: purea di pesca, pan di spagna, crema leggera, granita alla mandorla, granola croccante, frutta fresca	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

Sracciatella
Bacio

Mandorla di Noto

Caffè bianco

Fragola

Frutti di bosco

Ricotta d'inverno

Meringata all'amarena

Albicocca

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