AUTUNNO IN MONTAGNA

sapori d'autunno e magiche atmosfere di montagna

VENERDÌ 14 NOVEMBRE

Entrèe:
Pernice rossa all'uvetta su crema di fiolaro e
schiacciata di grano duro tostata

Antipasto
Sformatino di zucca su crema di Morlacco del Grappa e salsiccia al
Valpolicella e chiodini

Primo
Lasagnette ai porcini e spuma di Carnia

Secondo
Coniglio ripieno di cotechino ed erbe di campo cotto con castagne e
birra al miele di castagno, su letto di lenticchie e maionese al rafano

dolce
Terra al cacao, gelato alla castagna, spuma di latte, gel al rum, fondente,
nocciole

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

W LA CHIOCCIOLA

Festeggiamo insieme la riconferma della chiocciola nella Guida Slow Food 2026 con i Presidi Slow Food del Veneto

VENERDÌ 28 NOVEMBRE

Piccolo sandwich di Monte Veronese croccante con Cuore di capra e mostarda di mela cotogna

Antipasto
"Oca in onto" su crema di fagiolo Giàlet della Val Belluna, schiacciata all'aglio nero e limone

Primo
Gnocchi di mais Biancoperla e ricotta di Altissimo alla zucca e tartufo, su fonduta di Asiago Stravecchio e nocciole

Secondo
Pecora brogna cotta con castagne e miele del nostro apiario, erbe cotte, senape dolce leggermente affumicata in accompagnamento

dolce
Dolce con farina di mais Marano e grappa, spuma alla mandorla e melo Decio, gelato all'uva fragola

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

PRANZO DI NATALE

GIOVEDI' 25 DICEMBRE

Benvenuto:
Trota dell'Alta Valle, guanciale croccate, confettura di cipolla rossa e soffice di Carnia

Antipasto:
Baccalà mantecato su pan brioche, polvere di porcino, crema all'aglio dolce e mostarda di mela cotogna

Primi:
Tagliolini ai finferli e spuma di Burlino

Tortello di anatra, topinambur affumicato, fondo d'anatra all'Amarone e crema di zucca

Risotto al fiolaro di Creazzo e salsiccia, Testun Ocelli invecchiato nelle foglie di castagno

Secondo:
Quaglia ripiena di castagne e ricotta di Altissimo con fondo al limone e miele, carciofo voioletto e radicchio di Treviso

Dolce:
Dolcezza di Natale

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

---

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