

SERATE A TEMA



Ristorante Laita
Altissimo

info@laita.it
0444-429618
340-5935057
333-7229932

accesso solo da
Crespadoro (Vicenza)
strada per Marana
attraverso via Ferrari



VENERDÌ

27

MARZO

SERATA GNOCCHI

*Benvenuto:
il nostro "pandistrutto" ripieno di
burrata, datterino secco, olio Evo
e bollicine*

*poi:
Gnocchi di rapa rossa, pistacchio,
trota e yogurt greco*

*Gnocchi di patata del Monte Faldo
con topinambur croccante e morbido,
pernice rossa, olio al rosmarino*

*Gnocchi di semolino al consiero,
guanciaie e spuma di cipolla rossa*

*Sfere di ricotta ai finferli su fonduta
di Monte Veronese e fondo di anatra
e miele*

*Gnocchetti di fioretta con pesto
all'aglio orsino, peperone e spuma di
Carnia*

Dolcezza d'autunno

**Prezzo fisso: 45 euro / persona
(escluso vino, acqua e caffè)**

GIOVEDÌ

TUTTI
I GIOVEDÌ

DI MARZO

LUMACHE GOURMET

Tanti piatti a base di lumache

**IL NOSTRO BENVENUTO CON
BOLLICINE E ..**

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

Lumache col guscio all'affumicata

POI:
*Lumache allo spiedo con polenta
"onta"*

Tagliolini di lumache al tartufo

*Tortelli ripieni di lumache e Burlino,
crema di asparago bianco e pepe
nero, guanciaie*

*Lumache in umido alle erbe con
polenta di mais Marano*

PER FINIRE:
scelta fra i nostri dolci e gelati

60 euro (escluse bevande e caffè)

**TUTTI I GIOVEDÌ SOLO SU
PRENOTAZIONE ENTRO
MERCOLEDÌ SERA**

ANCHE MENU' TRADIZIONALI

VENERDÌ

TUTTI
I VENERDÌ

DI MARZO

VEGA E VEGE

*Il nostro menù Vegano e Vegetariano di
Quaresima*

*uno stuzzichino di benvenuto con
primula frita e bollicine*

*antipasto:
Pita allo yogurt di cocco e lime, salsa
guacamole, zucchina grigliata, olio al
limone, pomodoro confit, sale Maldon*

*primo
Orzotto al porcino, melograno,
cardoncelli
o
Spaghettoni pastificio agricolo Mancini,
olio all'aglio nero, peperoncino fresco e
limone, crema leggera ai ceci*

*secondo
Ratatouille di verdure e melo Decio, pane
alla frutta secca*

*o
Il nostro tagliere di formaggi del
territorio con mostarde e miele*

*dolce
Sbrisolona, spuma al caffè, crema alla
mandorla, marmellata all'arancia*

**45 € compreso coperto, aperitivo e dolce
(escluso vino, acqua e caffè)**

**ANCHE MENU' TRADIZIONALI
A BASE DI CARNE**

DOMENICA

5

APRILE

PRANZO DI PASQUA

*Benvenuto:
Hummus di ceci, uovo di quaglia
marinato su nido di agretti, salsa
caesar, spuma di rapa rossa*

*poi:
Piccolo pasticcio di colombino e
cardoncelli su crema di asparago
bianco*

*Tortellini di cappone in brodo come
da tradizione*

*Lasagnette all'uovo con asparago
verde mantecato alla cipolla dolce di
Chevenne e guanciaie croccante*

Risotto con le spugnole e Carnia

*Agnello di pecora Brogna al forno,
ratatouille, carciofo*

Dolcezza pasquale

**73 €/persona adulta
(escluse bevande e caffè)**

**Possono esserci variazioni di alcuni
prodotti in base alla disponibilità
degli stessi**