
MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

Lumache nel guscio all'affumicata su crema di Borlotti e pane Carasau croccante 16€
(sedano, latte e derivati, farina di cereali)

🌱🌱 Hummus di castagna , spuma di rapa rossa, zucca sott'aceto, focaccia ad alta idratazione, olio all'aglio nero affumicato. 15 €
(sedano, senape, farina di cereali)

🌱 Formaggi di Altissimo in diverse consistenze: spuma di Burlino , Cuor di capra, cubo di pasta reale al Dolce De.Co. Altissimo, cialda di Stravecchio, marmellata di fichi e miele di castagno 16 €
(farina di cereali, latte e derivati)

Trota affumicata dell'Alta Valle, torta "putana", lampone, saor di cipolla rossa di Tropea, yogurt greco 16 €
(pesce, latte e derivati, farina di cereali, senape)

Fagiano, confettura di piccole mele varietà antiche, scalogno , senape dolce finlandese e paninetto di pan brioches e fegatini alla salvia 16 €
(sedano, latte e derivati, senape, farina di cereali)

piatti vegetariani 🌱
piatti vegani 🌱🌱

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

I PRIMI

Vellutata di patate e latte con orzo e speck 15 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, uova)

Pappardelle al ragù di colombaccio, olio alla santoreggia, finferli al burro 16 €
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)

🍄 Gnocchi di patata del Monte Faldo su crema Parmentier di topinambur e tartufo nero dei nostri boschi 16 €
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)

Tagliolini alle lumache e champignon scottati 16 €
(latte e derivati, sedano, farina di cereali, uova)

🍄🍄 Cubi di grano saraceno su crema di patate e porri, funghi cardoncelli al brandy 15 €
(sedano, farina di cereali)

I SECONDI

Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e prugne essiccate 18 €
(sedano, farina di cereali, senape)

Tagliatina di cuberoll di manzo finlandese, vinaigrette di senape e balsamico, patate arrostate, olio alla brace 20 €
(senape, soia)

Petto d'anitra scottato, corniole, olio al porro 20 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali)

🍄🍄 Radicchio spadone di Treviso su galletta ai ceci, zucca al forno e maionese alle nocciole 18 €
(sedano, senape, farina di cereali)

Lumache in umido alle erbe alla maniera della Laita 20 €
(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

Strudel di mele, crema inglese alla vaniglia, gelato al mascarpone miele e noci 8€

Crumble alle mandorle, mousse alle fave di tonka, crema alle bacche di sambuco, vellutata fondente 8€

Mousse al cioccolato al latte, caramello, arachidi salate, lampone 8€

🌱🌱 Vegano: Sbrisolona e grappa, crema alla castagna, gelato e spuma alla pera 8€

I gelati artigianali della Laita
(costo a pallina) 3,50 €

I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI

Mascarpone Miele e Noci

Cioccolato fondente 58%

Pistacchio di Sicilia

Bacio

Ricotta, gianduia, arachidi

Caffè e grappa

Sacher a modo mio

Castagna

Fragola

Pera

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