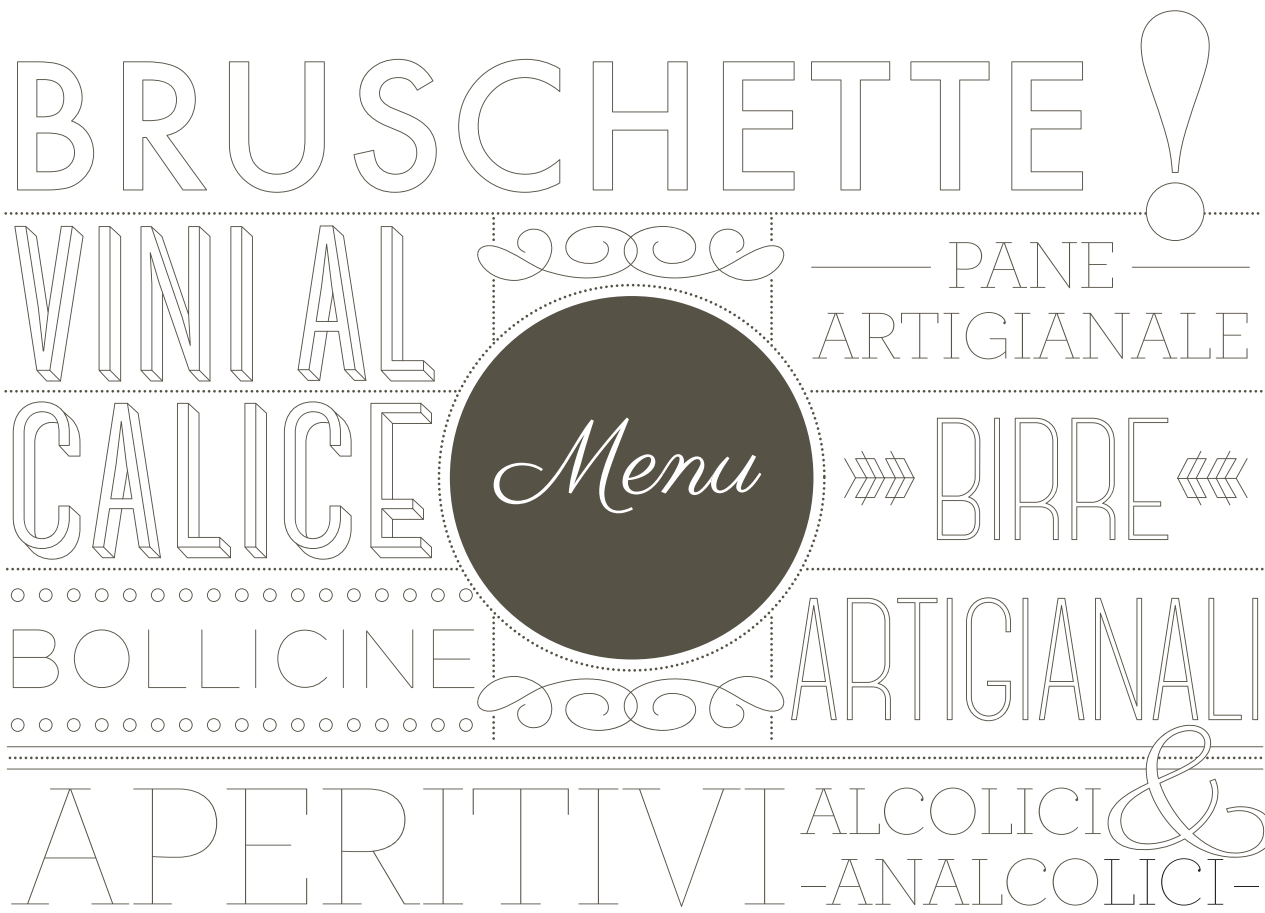


Laita,
la contrada
del gusto

Laita
la contrada del gusto
**GELATERIA &
BRUSCHETTERIA**

www.laita.it

seguici su



LAITA
**GELATERIA &
BRUSCHETTERIA**
aperto tutte le sere,
da mercoledì
a domenica
(sabato e domenica
anche il pomeriggio
dalle 15,00)
accesso solo
da Crespadoro (VI)
– strada per Marana –
attraverso via Ferrari
–
**è consigliata
la prenotazione**
–
t. 0444-429618
340-5935057
333-7229932
e. info@laita.it

LE NOSTRE BRUSCHETTE

Le nostre bruschette sono dei piccoli esperimenti gourmet. Tutti i pani sono impastati con solo lievito madre.
Chiedi al nostro personale di sala i pani speciali di questa settimana

LE PROPOSTE

- 01 LA NORDICA:** Formaggio Lessino della Casara, trota leggermente affumicata dell'Alta Valle, friarielli, saor di cipolla rossa di Tropea, maionese al rafano
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, frutta a guscio) 15,00 €
- 02 L'ORCO:** Salsa di pomodoro, formaggio Lessino, salsiccia piccante della Valpolicella, pomodorini semiseccchi, bufala, acciughe
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, pesce) 15,00 €
- 03 LA LAITA:** Caciotta al pepe, sopressa, chiodini, zucchine sott'olio con la ricetta del nonno
(farina di cereali, sedano, latte e derivati) 15,00 €
- 04 LA PICCANTE:** Salsa di pomodoro della nostra cucina, scamorzzone affumicato, peperoncino, patate al forno, salsiccia dolce
(farina di cereali, sedano, latte e derivati) 15,00 €
- 05 LA CACIO E LE PERE:** Caciotta al pepe, gorgonzola dolce, burlino, insalata di pere, noci e uva, miele di castagno
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, senape) 15,00 €
- 06 LA VEGETARIANA:** Hummus alla castagna, cubi di zucca e porcini, olio all'aglio nero affumicato al legno di pino
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, frutta a guscio) 15,00 €
- 07 IL BOSCO:** Formaggio Lessino di pecora e mucca, mele caramellate, ricotta fresca, olio al porro, semi di papavero, Speck trentino
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, frutta a guscio) 15,00 €

- 08 LA PROFUMI D'ESTATE:** Salsa di pomodoro, formaggio Lessino, melanzane, capperi di Pantelleria, Crudo Volpiana, ricotta salata
(farina di cereali, sedano, latte e derivati) 15,00 €
- 09 L'AUTUNNO:** Formaggio Dolce De.Co. Altissimo, sedano rapa in tecia, Porchetta romana, senape dolce finlandese, sale Maldon
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, senape) 15,00 €
- 10 IL CONTADINO:** Gorgonzola dolce, zucca al forno, salsiccia e noci
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, frutta a guscio) 15,00 €
- 11 LA MARGHERITA:** Salsa di pomodoro della nostra cucina, formaggio Lessino, origano, olio Evo
(farina di cereali, sedano, latte e derivati) 10,00 €

Accendiamo il forno alle ore 19.00

bruschette vegetariane  bruschette vegane 

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

PISTON		
360 (Lager) 50 cl - 4,8% vol.		7 €
Altissimo Pale Ale (APA) 50 cl. - 4,8% vol		7 €
Adele (Blanche) 50 cl. - 4,8% vol		7 €
Controtendenza (Ipa) 50 cl. - 5,5% vol		7 €

LUCKY BREWS		
Franz (Helle) - 33 cl - 4,4% vol.		5 €
Brando (American Ipa Dorata), 33 cl - 6,6% vol		5 €
Casanova (Dubbel), 33 cl - 7,5% vol		5 €
Alleop (Blanche) 33 cl- 4,5% vol.		5 €
Praha 12 (Cz Pils) 33 cl- 4,8% vol.		5 €
Japa (Apa) 33 cl- 5,5% vol.		5 €
Apollo (Golden Ale) 33 cl- 4,9% vol.		5 €
Lucky zero (Analcolica) 33 cl- 0% vol.		5 €
Venceslao (Scura) 33 cl- 5% vol.		5 €
Breath (Cold Ipa) 33 cl- 5,5% vol.		5 €

ILARIONE		
Sbeerra (Golden Ale), 50 cl - 4,6%vol		8€
Beerbanta (Weizen), 50 cl - 5,8% vol		8€

BIRRIFICIO AGRICOLO SORIO		
Flow (Lager), 50 cl - 5,5%vol		7,5€
Lander (Saison) 50 cl. - 6,2% vol.		7,5€

LA VILLANA		
Rude (Apa), 50 cl - 5,2%vol		8€
Peonia (Blanche) 50 cl. - 4,8% vol.		8€
Squillo (Pils) 50 cl. - 5% vol.		8€
Gatsby (Bitter) 50 cl. - 5,1% vol.		8€

AUGUSTINER		
Edelstoff (Bionda), 50 cl - 5,6%vol		7€
Hell (Lager) 50 cl. - 5,2% vol.		7€

APERITIVI ALCOLICI & VINI AL CALICE

Laita (sciropo fiori di sambuco, Prosecco e succo di limone) ..	4,50 €
Cimbro (Vermouth bianco, soda, succo di limone)	4,50 €
Vintage (Vermouth rosso, Vermouth bianco, Soda)	4,50€
Spritz Aperol.....	4,00€
Spritz Campari	4,00€
Gin Apple (succo di mela bio, Gin, fruit passion)	8,00€
Americano (Vermouth rosso, Bitter e soda)	6,00€
Gin Tonic (Gin, acqua brillante Recoaro).....	8,00€

BIBITE		
Coca Cola, 33 cl	3 €	
Aranciata Lurisia, 33 cl	3 €	
Limonata Lurisia, 33 cl	3€	
Gingerino Recoaro, 25 cl	2,50 €	
Chinotto Lurisia, 33cl	3 €	
The Limone e lemon gras	3 €	
The Pesca e rosa	3 €	
Acqua Alba 50 cl	2 €	
Acqua Alba 100 cl	3 €	

- i nostri vini al calice
CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA I VINI IN MESCITA
DI QUESTA SETTIMANA

LE NOSTRE COPPE GELATO

TROLGE MOLGE: Gelato alla castagna e gelato al caffè e grappa
affogati nel caffè’ caldo, noccioline, biscotti alle nocciole, panna
montata **12€**
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

TITA TATA: Gelato al pistacchio, gelato al bacio e gelato al
cioccolato su crema al mou, con lingue di gatto, nocciole in granella
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)**12€**

AISSA MAISSA: Gelato al cioccolato e gelato al mascarpone miele
e noci, serviti con savoiardi affogati nel caffè’ espresso, polvere di
cacao, riccioli di fondente, panna montata**12€**
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

ZELIGHEN BAIBLEN: Gelato alla pera e gelato alla Sacher, crumble
al cioccolato, panna montata**12€**
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

MELUSINA: Gelato al pistacchio, gelato al mascarpone miele e noci,
vino passito, cantuccini all’anice**12€**
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

ONDINA: Degustazione di sei gusti di gelato artigianale serviti con
la nostra biscotteria**12€**
(cereali, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

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

Pera

Fragola

*(tutti i gelati contegno latte e derivati , cereali, frutta a guscio o tracce dei su
menzionati allergeni)*

prezzo a pallina 3,50 €

.....
COPERTO 2,50 €