
MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

Lumache nel guscio all'affumicata su zuppetta di Borlotti, pomodoro secco, cialda di polenta 15€

(sedano, latte e derivati, farina di cereali)

🌱🌱 Insalatina d'orzo, zucchine scottate, maionese senza uova alla zuccina, pepe lungo indonesiano, finocchio agro e ciliegie sottaceto 14 €

(sedano, farina di cereali)

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, sedano, pesce)

Trota affumicata dell'Alta Valle, crema allo yogurt greco, uva fragola, torta "putana", cipolla rossa caramellata 15 €

(pesce, latte e derivati, sedano, frutta a guscio farina di cereali)

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

(sedano, latte e derivati, pesce)

piatti vegetariani 🌱
piatti vegani 🌱🌱

coperto 2 €
acqua 2,50 € / bottiglia
vino sfuso 6 € / lt

I PRIMI

- 🍄 Bigoli al pesto di erbe estive su crema di peperone alla brace 14 €
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)
- pappardelle ai finferli, spuma di Carnia, guanciaiale croccante 15 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati)
- Lasagnette trafilate a bronzo con lumache e tartufo nero dei nostri boschi 15 €
(latte e derivati, sedano, farina di cereali)
- 🍄 Mezzelune di patata al Burlino, burro alle erbe del nostro erbario, consassè di datterino 15 €
(latte e derivati, sedano, uova, farina di cereali)
- 🍄🍄 Gnocchetti di rapa rossa, brunoise di verdure, polvere di foglie di limone, yogurt di soia 14 €
(sedano, farina di cereali)


I SECONDI

- Quaglia disossata, ripiena di ricotta e tarassaco 18 €
(sedano, latte e derivati, senape)
- Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese, verdure al forno 19 €
(sedano)
- Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e prugne essiccate 18 €
(sedano, latte e derivati, senape)
- 🍄🍄 Piccoli peperoni ripieni di caponatina con olive taggiasche e carbone di oliva, maionese al curry, crostini di pane 17 €
(sedano, farina di cereali)
- Lumache in umido alle erbette 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 di farina gialla e latte, spuma alla grappa, cremino ai pinoli, fondente, gel di mela	8€
Panna cotta al caffè', ganache montata al caramello, amaretto morbido, fragola, gelato alla mandorla di Noto	8€
Caprese fondente, gelato all'amarena, crema al maraschino, meringa ghiacciata alle foglie di menta	8€
 Vegano: bavarese al lampone, gel al frutto della passione, biscotto di avena e nocciole, menta	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

Croccantino

Nocciola Piemonte IGT

Mandorla di Noto

Fragola

Ananas

Ricotta e caramello salato

Amarena

(latte e derivati, uova, frutta a guscio)