
MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

- Lumache nel guscio all'affumicata su zuppetta di Borlotti, cialda di polenta 15€
(sedano, latte e derivati, farina di cereali)
-  Melanzana, lupini, focaccia di patate, datterino secco, confettura alla cipolla rossa di Tropea (sedano, farina di cereali) 14 €
- “Considera” (la polenta di patate dei Cimbri dell’Altopiano di Asiago) con sopressa, fondente di cipolla, verdure in agrodolce e olio di porro bruciato 14 €
(farina di cereali, latte e derivati, sedano)
- Tartar di trota affumicata dell’Alta Valle alla nepetella del nostro erbario, crema di cavolo nero, uva fragola, pane carasu croccante, yogurt al miele d’acacia del nostro apiario, datterino candito al sambuco 15 €
(pesce, latte e derivati, sedano, farina di cereali)
- Tartelletta di lepre, senape dolce finlandese, marmellatina di frutti rossi e agrumi 16 €
(sedano, latte e derivati, farina di cereali)

piatti vegetariani 
piatti vegani 

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

I PRIMI

- Gnocchetti di fioretta alla maniera della Laita con pesto di basilico, pistacchio e limone, "tastasale", vellutata di zucca, ricotta affumicata 14 €
(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati, frutta a guscio)
- 🍄 Carnia in diverse consistenze: sfere di ricotta di Altissimo e Carnia, spuma di Carnia, cialda di Carnia, ristretto al brodo di porcino e timo, Cardoncelli 15 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati)
- Lasagnette trafilete a bronzo con lumache, champignon e guanciale 15 €
(latte e derivati, sedano, farina di cereali)
- Tortelli all'anatra e riduzione di Valpolicella, spadellati al burro di Altissimo su fondo alla zucca e polvere di nocciole 16 €
(latte e derivati, sedano, uova, farina di cereali, frutta a guscio)
- 🍄🍄 Spaghettoni pastificio agricolo Mancini al tartufo nero dei nostri boschi, crema al sedano rapa affumicato e fondo di sedano rapa tostato 15 €
(sedano, farina di cereali)

I SECONDI

- Rotolino di faraona ripiena di ricotta e castagne col suo fondo al Durello passito 18 €
(sedano, latte e derivati, senape)
- Tagliatina di cuberoll di manzo Finlandese, verdure al forno 19 €
(sedano, senape, latte e derivati)
- Stufato di cinghiale ai fichi, salsa BBQ di peperone, verdure dell'orto fondenti 18 €
(sedano, latte e derivati, senape)
- 🍄🍄 Farinata di ceci, verdure dell'orto stufate, crema al cipollotto arrostito 17 €
(sedano, farina di cereali)
- Lumache in umido alle erbe 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

Mignon di fondente, ricotta e castagne, cialda al cacao, guazzetto al rum	8€
Mousse alle pere, ganache fondente, spuma al mascarpone, crumble alle mandorle e fave di cacao	8€
Strudel di mele, spuma ai fiori di sambuco, gelato al mascarpone miele e noci	8€
 Vegano: Cannoncino di patata americana, caramello, gelato all'uva fragola, quinoa soffiata	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

Bacio

Castagna

Uva fragola

Limone

Yogurt greco e miele di castagno

Brownie, cioccolato e caramello

(latte e derivati, uova, frutta a guscio)