
MENÙ DELLA TRADIZIONE

uno stuzzichino di benvenuto
con pandistrutto e bollicine

antipasto

“Considera” (la polenta di patate dei Cimbri dell’Altopiano di Asiago) con sopressa, fondente di cipolla, verdure in agrodolce e olio di porro bruciato

(farina di cereali, latte e derivati, sedano)

primo

Gnocchetti di fioretta alla maniera della Laita con pesto di basilico, pistacchio e limone, “tastasale”, vellutata di zucca, ricotta affumicata

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

secondo

Rotolino di faraona ripiena di ricotta e castagne col suo fondo al Durello passito

(sedano, latte e derivati)

dolce

Scelta di dolci e gelati della Laita

—

prezzo fisso 43,00 €
compreso coperto, aperitivo e dolce;
escluso vino, acqua e caffè