

---

## 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, “tastasale”, radicchio tardivo di Treviso, ricotta affumicata, topinambur

(farina di cereali, sedano, uova, latte e derivati)

### **secondo**

Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e prugne essiccate

(sedano, senape, farina di cereali)

### **dolce**

Scelta di dolci e gelati della Laita

—

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