
MENÙ ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

- Lumache nel guscio all'affumicata su vellutata di asparagi verdi, cialda di pane 16€
Carasu croccante
(sedano, latte e derivati, farina di cereali)
-  Asparagi lessati su Hummus di ceci, olio Evo del Garda, cipollotto fresco, briciole di pane, pepe nero tostato 14 €
(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, soia)
- Trota affumicata dell'Alta Valle, torta "putana", foglie di nepetella fresca e lampone, gocce di tartufo nero dei nostri boschi 15 €
(pesce, latte e derivati, farina di cereali)
-  Sformatino di ricotta e rosole, fonduta di Carnia, cardoncelli spadellati al burro di Altissimo 16 €
(sedano, uova, latte e derivati, farina di cereali)

piatti vegetariani 
piatti vegani 

coperto 3 €
acqua 3 €/bottiglia
vino sfuso 10 €/lt

I PRIMI

- 🍷 Vellutata di cipolla dolce e latte, gocce di carletti, castraure spadellate e farro 14 €
(farina di cereali, latte e derivati, senape, soia)
- Tortelli di fagiano, crema di peperone e fegatini, crencane, cialde di Stravecchio di Altissimo 16 €
(farina di cereali, sedano, latte e derivati, uova)
- Pappardelle traflate a bronzo con lumache, aglio rosino, battura di datterino secco e guanciaiale 15 €
(latte e derivati, sedano, farina di cereali, uova)
- 🍷 Tagliolini alle spugnole (Verpa Boemica) su letto di Monte Veronese 16 €
(latte e derivati, sedano, farina di cereali, uova)
- 🍷🍷 Spaghettoni pastificio agricolo Mancini mantecato al sedano rapa affumicato, olio all'aglio nero, julienne di verdure croccanti 14 €
(sedano, soia, farina di cereali)

I SECONDI

- Rotolino di faraona ripieno di pissacan e ricotta fresca di Altissimo, agretti, maionese al Kren 18 €
(sedano, senape, latte e derivati, soia)
- Tagliatina di cuberoll di manzo irlandese, senape dolce finlandese, verdure arrostiti, champignon alla griglia 19 €
(senape, soia)
- Stufato di agnello all'aceto di mela Molina di Altissimo e miele del nostro apiario 18 €
(sedano)
- 🍷🍷 Rattatulle di verdure, schiacciata all'olio tostato e babaganoush di melanzana 17 €
(sedano, farina di cereali, soia)
- 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

Il nostro savoiardo, gelato al caffè' bianco, spuma al mascarpone, fondente,
whiskey, caffè' 8€

Torta di mele, crema inglese alle fave di Tonka, gelato al mascarpone miele e noci,
cialda al miele di castagno del nostro apiario e mandorla 8€

Mousse al fondente, panna cotta alla nocciola, crema al caramello, zabaione 8€

🌱 Vegano: Soffice alla carota, composta di pere e zenzero, crema al Cointreau,
ganache fondente 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

Noce di Sorrento

Frutti di bosco

Caffè bianco

Ricotta d'Inverno

Rasentin

(latte e derivati, uova, frutta a guscio, farina di cereali nei biscotti eventualmente abbinati)