

Laite

Antipasti:

- *Giro di zucca: consistenze, abbinamenti e sfumature con la zucca*
 - *Piave: salmerino marinato, jogurt alla camomilla di fiume, salsa di patata dolce e caramella effervescente*
- *Cadono le foglie: cervo fondente, foglie di rape e radici, crespino e licheni, kasus caverna e corteccia alla resina*
 - *Trippa di vitello in umido con tartufo nero e saurnschotte*
 - *Animelle di vitello con vellutata di fagioli giolet e fieno bruciato*
- *Foie gras, champignon e creste di gallo su vellutata di patate dolci e zafferano*

Primi piatti:

- *Tagliolini di riso venere con speck, capucci e kümmel*
- *Tortello della tradizione con pasta di patate, rape sappadine e saurnschotte*
- *Info@ristorantelaite.com: zuppa di lumache, lattuga, baccalà e tartufo nero*
- *Tortello all'uovo con broccolo fiolario, latte d'acciuga e pomodorino confit*
 - *Granotto di saraceno con cavolo nero e funghi autunnali*
- *Gnocchetti di canapa con latticello affumicato, oca e il suo brodo*

Secondi piatti:

- *Vitello con topinambur e champignon*
- *Maiale: guancia e mela cotogna; controfiletto con vinaccia e more di gelso; cotechino e caffè*
 - *Pernice grigia in salmì bianco con bacche, pinoli e melograno*
 - *Lepre all'olio di semi di zucca con mais e radicchio di campo*
 - *Sopa coada: piccione in due cotture*
 - *Tartara di capriolo con caviale*

Dolci:

- *Canederli di meringa e castagne con coulis di mandarino e salsa inglese all'alloro*
 - *Tiramisù della casa*
- *Torta speziata di zucca con glassa all'amaretto e gelato all'olio di semi di zucca*
- *Morbido di formaggio con fiori di sambuco, cioccolato e caramello di semi di papavero*
- *Coppa golosa: cremoso al cioccolato con nocciola, vov, fave di cacao e chantilly*
 - *Crème brûlée all'ananas e cardamomo con granita al caffè d'orzo*
 - *Cioccolato e... fumo*
 - *Piatto dolci misti*