

# *Laite*

## ***Proposta menù degustazione***

***\*vini esclusi € 90***

- *Gambero, melagrana, topinambur, pane di segale e nocciola*
  - *Sedano rapa, cavolo cappuccio, taleggio di capra, maionese all'arancia e caviale di tartufo*
  - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e radici*
  - *Tagliolino di riso Venere, speck, cumino, cavolo cappuccio*
- *Temolo, brodo di zucca grigliata, zenzero, shiitake, olio di semi di zucca*
- *Tortello all'uovo, broccolo fiolaro, pomodorino confit e latte di acciuga*
- *Vitello, polvere di radicchio di Treviso, vellutata di patata, pepe*
  - *Piatto dolci misti*

## ***Proposta vini in abbinamento***

- *Proposta accompagnamento vini € 20*
- *Proposta accompagnamento vini € 30*

*oltre...*

*Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni. Nel caso in cui si dovesse essere soggetti ad allergie e/o intolleranze, si prega di informare il personale di sala, il quale indicherà le preparazioni prive di allergeni.*

### ***Antipasti:***

- Giro di zucca: sfumature, abbinamenti, consistenze € 23
- Gambero, melagrana, topinambur, pane di segale e nocciola € 23
  - Sedano rapa, cavolo cappuccio, taleggio di capra, maionese all'arancia e caviale di tartufo € 18
  - Cervo fondente, cirmolo, tuberi e radici € 24
  - Trota marmorata, carciofo, canapa, pino mugo € 22
- Champignon, foie gras, cresta di gallo, patata dolce, zafferano € 35
  - Animella di vitello, fagiolo Gialet, latte di fieno bruciato € 23

### ***Primi piatti:***

- Tortello all'uovo, broccolo fiolario, pomodorino confit e latte di acciuga € 22
  - Tagliolino di riso Venere, speck, cumino, cavolo cappuccio € 19
    - Raviolo tipico al camoscio € 19
- Temolo, brodo di zucca grigliata, zenzero, shiitake, olio di semi di zucca € 20
  - Calamaro, succo di pernice in salmì bianco, saurnschotte € 22
    - Manicaretto di carruba, robiola ai tre lattini € 20

### ***Secondi piatti:***

- Vitello, polvere di radicchio di Treviso, vellutata di patata, pepe € 29
  - Maiale, melacotogna, verza, rafano e vinaccia € 29
    - Sopa coada: piccione in due cotture € 30
- Guancia di vitello, anice stellato, sedano rapa, caffè di cicoria € 29
  - Tartare di capriolo e caviale € 33
- Fagiolotto di Lamon, quinoa, rapa sappadina, formais fumée € 18

### ***Dolci:***

- Canederlo di meringa e castagna, coulis di mandarino, alloro € 15
  - Tiramisù € 15
  - Torbato, caco, radicchio di Treviso, muscovado € 15
    - Torta di mela e mandorla, rosa € 15
  - Nocciola, uva fragola, fico, mais, cioccolato, yogurt € 15
    - Crème brûlée di lavanda, gelo d'ace € 15
    - Cioccolato, prugna, grappa e fumo € 16
      - Piatto dolci misti € 16

### ***Piatto dolci misti:***

- Canederlo di meringa e castagna, coulis di mandarino, alloro
  - Tiramisù
  - Torbato, caco, radicchio di Treviso, muscovado
    - Torta di mela e mandorla, rosa

*\*Talvolta, per la salvaguardia degli alimenti, viene impiegata la tecnica dell'abbattimento della temperatura*