

# *Laite*

## **“Plissn”**

- *Luccioperca, mirtillo, erba luisa e cappero*
- *Dentro e fuori dall'acqua: rana, lumaca, cavolfiore e bacca batak*
  - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e radici*
- *Gnocco di fagioli Lamon, formaggio di fossa, acqua di fagioli, pancetta*
  - *Vellutata di patate, grano saraceno, erbe, plancton*
  - *Pasta di farro, spirulina, nasturzio, anguilla affumicata*
- *Raviolo di rapa rossa, animella, foie gras affumicato, riccio, aceto di rapa rossa*
  - *Tartare di capra, fagiolini, brodo al sambuco, uovo di quaglia*
    - *Capriolo, pinoli, sale al pino, radicchio, lampone*
  - *Pompelmo, campari, cioccolato bianco, levistico, fave di cacao*

**€ 120 (vini esclusi)**

## **“Asou”**

- *Gambero marinato, rabarbaro, levistico, sesamo*
  - *Melanzana, saurnschotte, peperone*
  - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e radici*
- *Tagliolino di riso Venere, cappuccio, speck e kümmel*
  - *Tortello all'uovo, anice, porcino*
  - *Raviolo al camoscio, papavero*
- *Vitello, gialletti, kefir, camomilla, bietole*
  - *Piatto dolci misti*

**€ 90 (vini esclusi)**

*È possibile inoltre scegliere alcuni piatti a proprio piacere da entrambe le proposte di menù degustazione:*

**“Verpai”, cinque assaggi a scelta a 80 €**

### ***Antipasti:***

- *Gambero marinato, rabarbaro, levistico, sesamo € 23*
  - *Melanzana, saurnschotte, peperone € 20*
  - *Luccioperca, mirtillo, erba luisa e capperone € 23*
  - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e radici € 24*
- *Dentro e fuori dall'acqua: rana, lumaca, cavolfiore e bacca batac € 24*
  - *Tributo alla zuccina € 22*
- *Raviolo di rapa rossa, animella, foie gras affumicato, riccio, aceto di rapa rossa € 35*

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

- *Tortello all'uovo, anice, porcino € 22*
- *Pasta di farro, spirulina, nasturzio, anguilla affumicata € 24*
- *Tagliolino di riso Venere, cappuccio, speck, kümmel € 20*
- *Vellutata di patate, grano saraceno, erbe, plancton € 22*
  - *Raviolo al camoscio, papavero € 22*
- *Gnocco di fagioli Lamon, formaggio di fossa, acqua di fagioli, pancetta € 23*
- *Tortello di carota e coniglio, gazpacho di pomodoro, crescione € 22*

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

- *Vitello, gialletti, kefir, camomilla, bietole € 30*
  - *Agnello, miele, zafferano, lavanda € 30*
  - *Pollo, ketchup, cannella, timo € 29*
  - *Sopa coada: piccione in due cotture € 32*
- *Capriolo, pinoli, sale al pino, radicchio, lampone € 35*
- *Tartare di capra, fagiolini, brodo al sambuco, uovo di quaglia € 30*

*... Inoltre proponiamo un piatto essenzialmente vegetale*

*Ortichetta, quinoa, formais, pomodoro verde € 20*

### ***Dolci:***

- *Tiramisù € 15*
- *Morbido di formaggio, sorbetto di fiore di sambuco, crumble di cioccolato, caramello di papavero, ribes nero € 15*
- *Pesca noce, lampone, yogurt, bacca della passione € 15*
- *Dolce di riso all'antica, coulis di fragole, pistacchio € 15*
- *Prato fiorito € 15*
- *Pompelmo, campari, cioccolato bianco, levistico, fave di cacao € 15*
- *Crème brûlée di ananas, gelo al pepe timiz € 15*
- *Piatto dolci misti € 16*

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

- *Tiramisù*
- *Morbido di formaggio, sorbetto di fiore di sambuco, crumble di cioccolato, caramello di papavero, ribes nero*
- *Pesca noce, lampone, yogurt, bacca della passione*
- *Dolce di riso all'antica, coulis di fragole, pistacchio*

*\* 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.*

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

# *Laite*

## **“Plissn”**

- *Zander, blueberries, aloysia citrodora and capers*
- *Inside and out of the water: frogs, escargot, cauliflower and berry batak*
  - *Marinated deer, swiss pine oil, tubers and roots*
  - *Bean dumpling, aged cheese, bean water, bacon*
  - *Potato velvety, buckwheat, aromatic herbs, plankton*
  - *Spelt pasta, spirulina algae, yellow field-cress, smoked eel*
- *Beet ravioli, sweetbreads, smoked foie gras, sea urchins, beet vinegar*
  - *Goat tartare, water cress, elderberry broth, quail egg*
  - *Roe deer, pine nuts, pine salt, radicchio, raspberry*
- *Grapefruit, Campari, white chocolate, lovage, cocoa beans*

**€ 120 (not included wines)**

## ***“Asou”***

- *Marinated shrimp, rhubarb, lovage, sesame*
  - *Aubergine, saurnschotte, red pepper*
- *Marinated deer, swiss pine oil, tubers and roots*
- *Venus rice tagliolini, white cabbage, speck and cumin*
  - *Egg tortelli, anise, edible boletus*
  - *Chamois ravioli, poppy*
- *Veal, marinated mushrooms, kefir, camomile, seakale beet*
  - *Mixed desserts dish*

***€ 90 (not included wines)***

*You can also choose some dishes at will from both tasting menu proposals:*

***“Verpai”, five tastings of your choice 80 €***

### ***Appetizers:***

- *Marinated shrimp, rhubarb, lovage, sesame € 23*
  - *Aubergine, saurnschotte, red pepper € 20*
- *Zander, blueberries, aloysia citrodora and capers € 23*
- *Marinated deer, swiss pine oil, tubers and roots € 24*
  - *Inside and out of the water: frogs, escargot, cauliflower and berry batak € 24*
    - *Tribute to zucchini € 22*
- *Beet ravioli, sweetbreads, smoked foie gras, sea urchins, beet vinegar € 35*

### ***First courses:***

- *Egg tortelli, anise, edible boletus € 22*
- *Spelt pasta, spirulina algae, yellow field-cress, smoked eel € 24*
- *Venus rice tagliolini, white cabbage, speck and cumin € 20*
- *Potato velvety, buckwheat, aromatic herbs, plankton € 22*
  - *Chamois ravioli, poppy € 22*
- *Bean dumpling, aged cheese, bean water, bacon € 23*
- *Rabbit and carrot tortelli, tomato, water cress € 22*

### ***Main courses:***

- *Veal, marinated mushrooms, kefir, camomile, seakale beet € 30*
  - *Lamb, honey, saffron, lavender € 30*
  - *Chicken, ketchup, cinnamon, thyme € 29*
  - *Sopa coada: Pigeon in two firings € 32*
- *Roe deer, pine nuts, pine salt, radicchio, raspberry € 35*
- *Goat tartare, water cress, elderberry broth, quail egg € 30*

*... We also propose an essentially vegetable dish*

*Ortichetta, quinoa, formais, green tomato € 20*

### ***Desserts:***

- *Tiramisù € 15*
- *Cheese mousse, elderflower sorbet, chocolate crumble,  
poppy caramel, blackcurrant € 15*
- *Nectarine, raspberry, yoghurt, passion berry € 15*
- *Rice cake, strawberries coulis, pistachio € 15*
- *Bloomed field € 15*
- *Grapefruit, Campari, white chocolate, lovage, cocoa beans € 15*
- *Pineapple crème brûlée, timiz-pepper ice € 15*
- *Mixed desserts dish € 16*

### ***Mixed desserts dish:***

- *Tiramisù*
- *Cheese mousse, elderflower sorbet, chocolate crumble,  
poppy caramel, blackcurrant*
- *Nectarine, raspberry, yoghurt, passion berry*
- *Rice cake, strawberries coulis, pistachio*

*\* Some of the dishes and foods served in this restaurant could contain allergens. If you were to be subject to allergies and/or intolerances, please inform our staff, which will indicate to you the preparations free of allergens.*

*\*Sometimes, for the safety of food, it is used the technique of blast chilling*