

Laido e Corrotto



MENU

ANTIPASTI

Bruschette di pane ai cereali con olio tartufato, lardo, miele su fondo di misticanza

Bruschetta con pancetta al tartufo

Tartellette ripiene di patè di fegato di pollo al tartufo ricoperte di fonduta di gorgonzola dolce

Sformatino di zucca affumicata con fonduta alla valdostana

Carpaccio di black angus affumicato

Tagliere di formaggi con confetture e salse

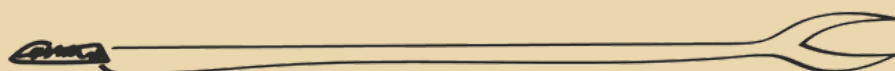
Battuta di manzo su bruschetta ai cereali e stracciatella tartufata

Porchetta morbida fatta da noi servita tiepida con piadina calda

Prosciutto crudo e salame “del contadino” con piadina calda

Burratina affumicata con speck di petto d’anatra e miele

Prosciutto crudo barricato (Parma 30 mesi salumificio Galloni) servito con riccioli di burro di malga e piadina calda



Laido e Corrotto



MENU

PRIMI PIATTI / 1

Cappellacci di zucca al ragu'

Cappellacci di zucca burro e salvia

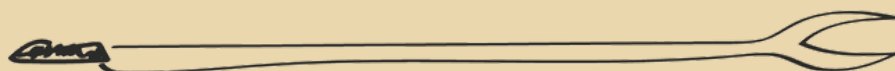
Cappellacci di zucca guanciaie, zafferano e ricotta affumicata

Cappelletti in brodo di cappone o alla panna

Gnocchetti di patata pancetta affumicata e scamorza affumicata.

Ravioli di ricotta e mortadella con fonduta di emmenthal, burro tartufato e granella di pistacchi

Ravioli ripieni di ricotta e burrata affumicata, conditi con burro, pancetta di Dobbiaco ed erba cipollina



Laido e Corrotto



MENU

PRIMI PIATTI / 1

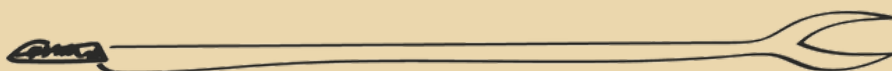
Tagliatelle nobili con ragù bianco ricavato dai ritagli di tutte le nostre carni di manzo (denver, rubia, charra, filetto, american angus, picana...) cotto con crema di porro e finito con pecorino di fossa di Sogliano

Tagliatelle al ragu'

Tagliatelle Laide al sugo di costine

Tagliatelle porcini, pancetta e panna

Tagliatelle al ragu' grezzo di cinghiale con castelmagno piemontese



Laido e Corrotto



MENU

SECONDI PIATTI/OVINO

Arrosticini di ovino (10 pezzi)

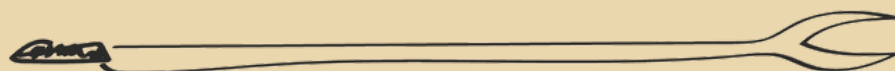
Costolette di agnello alla griglia (peso ca. 500 gr.)

Castrato alla griglia (peso ca. 500 gr.)

SECONDI PIATTI/POLLAME

Rosticciata di straccetti di pollo olio e rosmarino

Rosticciata di straccetti di pollo con funghi porcini



Laido e Corrotto



MENU

SECONDI PIATTI / MANZO

Rosticciata di tagliata olio e rosmarino

Rosticciata di tagliata con funghi porcini

Filetto di manzo alla griglia (peso di ca. 250 gr.)

Diaframma di manzo

Picana alla griglia servita con salsa chimichurri

Tagliata alla griglia (peso ca. 300 gr.)

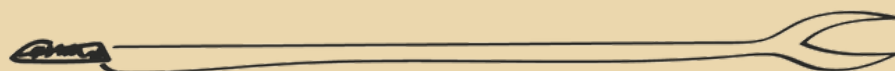
Asado alla paprika e salsa bbq (peso ca. 500 gr) CBT

Asado con spezie caraibiche (peso ca. 500 gr) CBT

Denver steak, taglio tenero del sottospalla (peso ca. 300 gr)

Fiorentine (peso ca. 1kg-1.5 kg)

Costate (600 gr - 800 gr)



Laido e Corrotto



MENU

SECONDI PIATTI/MAIALE

Grigliata mista di maiale
(coppone, pancetta, bacon, salsiccia, costine)

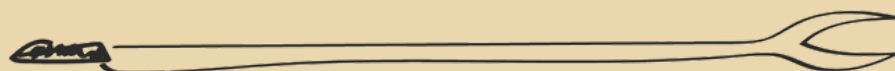
Costine al forno (peso ca. 500 gr) CBT

Costine al forno in salsa barbeque (peso ca. 500 gr) CBT

Stinco di maiale alla Guinness (peso ca. 1 kg) CBT

Rosticciata di filetto di maiale olio e rosmarino

Rosticciata di filetto di maiale con funghi porcini



Laido e Corrotto



MENU

SECONDI PIATTI / VEGETARIANO

Verdure miste servite con scamorza affumicata

CONTORNI MISTI

Patate al forno al burro

Insalata mista

