



La montagna non è una strada in salita.

La montagna è un territorio che si sale per scoprirlo e amarlo, e chi ama rispetta.

Non venire con la fretta, i profumi che lei ti dona, non si formano da un momento all'altro, ma in quattro stagioni. I prodotti che ne ricaviamo sono frutto di rispetto per la terra che calpestiamo, noi che ci abitiamo. Tu fai altrettanto quando arrivi, perché ciò che ti porti a casa sono doni di una terra amata.

E ora siediti e immergiti nel cammino "naturalmente" favoloso che abbiamo preparato da portarti a tavola.

Fai silenzio e ascolta, il formaggio Asiago ti sta parlando....

Degustazione di formaggi Prodotti della nostra Montagna: € 36,00

Asiago Fresco DOP accompagnato da composta di cavolo rosso e cannella, *Asiago Stagionato DOP Mezzano 4-6* mesi di stagionatura con cuor di tarassaco, *Asiago Stagionato DOP Vecchio oltre i 12 mesi* con lavanda e lardello caldo, *Asiago stagionato DOP Stravecchio oltre i 15 mesi* con miele e pino mugo e per finire il *Soufflé all'Asiago Stagionato Dop*.

Primo piatto con Cappellacci con ripieno di Asiago Dop e pepe, con crema di Asiago e speck.

Secondo piatto la buona tosella servita con tartufo e uovo

Dessert di cheesecake con frutti di bosco e caramello.

Tutto ciò che non è compreso nel menù è da considerarsi extra.