



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....

Menù degustazione formaggi Prodotti della nostra Montagna € 40,00

- **Entrée con Asiago Fresco DOP, Asiago Stagionato DOP Mezzano 4-6 mesi di stagionatura, Asiago Stagionato DOP Vecchio oltre i 12 mesi, Asiago stagionato DOP Stravecchio oltre i 15 mesi e il Soufflé all'Asiago Stagionato Dop, e il crostone caldo con tarassaco.** I formaggi saranno accompagnati dalle nostre composte e mieli.
- **Primo di Campanelle con tarassaco, lardo e asiago oppure risotto asiago e porcini**
- **Secondo piatto bistecca di Sorana con asiago fuso e chips di patate di Treschè Conca**
- **Dessert di cheesecake con frutta di stagione**

Il risotto è per un minimo di 2 persone

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