



*Locanda Stella Alpina*

*La montagna non è una strada in salita. Si sale per scoprirla, amarla e rispettarla.  
Se sali, fallo con calma; 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, di noi che ci abitiamo. Tu fai  
altrettanto quando arrivi, perché ciò che ti porti a casa sono doni di una terra amata.  
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 DEI FORMAGGI PRODOTTI DELLA NOSTRA MONTAGNA  
- € 48,00 a persona escluso il bere -*

*INIZIAMO CON IL PORTARTI UNA SELEZIONE DI FORMAGGI.*

*Asiago Fresco DOP*

*Asiago Stagionato DOP Mezzano 4-6 mesi di stagionatura*

*Soufflé all'Asiago Stagionato DOP ripieno con funghi misti*

*I nostri formaggi sono accompagnati con le nostre composte e mieli*

*PRIMO PIATTO.*

*- Tagliolini con Asiago DOP e fiori di montagna*

*SECONDO PIATTO.*

*- Fonduta a modo nostro di Asiago DOP profumata di montagna*

*"La bocca non è stracca se non sa di vacca"*

*....E QUINDI È OBBLIGATORIA L'ULTIMA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI.*

*Asiago Stagionato DOP Vecchio oltre i 12 mesi*

*Asiago Stagionato DOP oltre i 15 mesi*

*DOLCE.*

*Torta di ricotta di Asiago con frutti di bosco*

*La degustazione viene per intero e non è possibile togliere o aggiungere ingredienti...  
bisogna sapersi immergere e affidare alla nostra proposta.*