Locanda Stella Alpina

L’emozione parte da qui, respirando la montagna e facendoti guidare dal piacere.
Negli anni siamo cresciuti come famiglia rispettando le materie prime, unendo tradizione e sperimentando, senza snaturare i sapori. La pasta fresca è fatta in casa e cotta al momento.
L’attesa è parte dell’esperienza, perché il sapore ha bisogno del suo tempo. Intanto brinda, chiacchiera, condividi: la convivialità è l’ingrediente segreto della felicità.
Il menù segue le stagioni: chiedi i piatti del giorno, sperimenta e lasciati ispirare.
Il tuo piacere è la ragione per cui amiamo questo lavoro.
Se hai un suggerimento, raccontacelo: ci aiuta a migliorare.

la Famiglia Locanda Stella Alpina

Gentilmente, evita audio dai dispositivi.
È richiesta almeno una portata a persona

Quale cosa migliore di degustare un aperitivo fatto di sapori dell'Altopiano
finché attendi ciò che ti stiamo preparando?

ANTIPASTI

PERE PIENE
Pere cotte nel vino bianco con anice stellato,
ripiene con crema di latte di pascolo, fichi essiccati
e crumble di nocciola

Ti consiglio un vino? Prosecco Superiore Brut DOCG, Sergio Gallina

PORTA GIOIA
Lievitato salato con cuore di arancia aromatizzata all'aneto
e salmone affumicato

RUSTICHIAMO
Un cammino ad occhi chiusi per degustare i prodotti della nostra terra,
dagli affettati e formaggi del nostro Altopiano,
alcuni affinati secondo la nostra ricetta e abbinati alle nostre confetture per esaltarne i sapori

Vuoi accompagnarlo con la birra che ti proponiamo?

PRIMI PIATTI

SCALDA CORE
Zuppa di cipolle bianche e speck di montagna
con colata di Asiago e crostini di pane

MONDINA IN VENETO
Risotto con porcini, tartufo nero umbro e
crema di nocciole affumicate

TRADIZIONE
Agnoletti in brodo

BREVE POESIA
Gnocchi di patate con mela cotogna,
Zola di montagna e polvere di cannella

RESPIRO D'INVERNO
Saccottino ripieno al ragù di renna
servito con olio di abete

Ti consiglio un vino? Bianco Pomèdes Friuli Colli Orientali DOC, Scubla

RE DEL BOSCO
Pappardelle al ragù di cervo

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI RENNA
con mostarda al melograno

Ti consiglio un vino? Rosso Marche, Cantine Politi

BOLLITO MISTO
manzo, lingua, cotechino e gallina serviti con le salse

BACCALÀ ALLA VICENTINA

BRASATO DI MANZO
con caponata di frutta e verdura invernale

TRADIZIONE
Salame nostrano ai ferri, stravecchio, polenta e radicchio trevigiano

5^ COSTA AFFUMICATA
di provenienza Spagna, razza Aberdeen, ha una marezzatura media.
Avviene in 3 modalità di cottura:
4 ore di affumicatura nella segatura di ciliegio,
poi al forno per 14 ore a bassa temperatura e ultima battuta ai ferri

Vuoi accompagnare con un contorno?
Ve li presentiamo di giorno in giorno secondo le preparazioni della cucina

Gli allergeni contrassegnati dall'asterisco possono essere omessi

"I formaggi sono fatti di latte, prati, pascoli, profumi e cantine dove vengono stagionati"
F. Caramagna

SELEZIONE DI FORMAGGI DA FINE PASTO

DOLCI E DESSERT

"Al dolce non si dice mai di no..."

...allora lasciati ispirare dalle nostre quotidiane creazioni
che coccoleranno con dolcezza il tuo palato