



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 una portata a persona*

ANTIPASTI

NON E' GOURMET... MA TANTA BONTA'

Fidatevi è il nostro pane, ve lo presentiamo con cipolla strofinata,
crema di cervo affumicato nel porcino, peperone cornetto verde
e per finire, carpaccio di cervo al porcino
ma non è tutto...

18,

(1,3,7,811)

VENEZIA IN QUOTA

Moscardini in umido con polenta

18

(12,14)

Ti consiglio un vino? Fiano IGT, Produttori di Manduria

RUSTICHIAMO

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

24

(1,3,6*,7,8,9,12)

Vuoi accompagnarlo con la birra che ti proponiamo?



PRIMI PIATTI

COPPA AUTUNNALE

Zuppa di verdure e colori autunnali che profumano di esotico

16

(1,7*)

MONDINA IN VENETO

Risotto con more e morette, chiodini e pioppini

21

(minimo 2 persone)

SFUMATURE DI VIOLA

Maccheroncini con uva fragola,
grassetto di maiale e aglio nero fermentato

17

(1,3,12)

CACIO, PEPE E PATATE

Gnocchi di patate con cacio e pepe di montagna

16

(1,3,7)

CORTILE

Tagliolini con ragù d'anitra e scorza d'arancia

17

(1,3,9,12)

Ti consiglio un vino? Terre Siciliane IGT, Caruso & Minini

A TUTTO BOSCO

Pasta ripiena con asiago e porcini
servito con olio di muschio e gocce di larice

18

(1,3,7,8)



SECONDI PIATTI

FILETTO DI TORO AI TRE PEPI

30
(7,12)

Ti consiglio un vino? Rosso Veneto, Salatin

TAGLIATA DI CINGHIALETTO AFFUMICATO

31

BACCALÀ ALLA VICENTINA

24
(1,4,7)

COSCE D'ANITRA ALLA CANNELLA
accompagnate con zucca al forno

25
(9,12)

FORMAGGIO FUSO
con pere, noci e miele ai fiori di montagna

15
(7,8)

TRIPPA ALLA PARMIGIANA

14
(7,12)

Vuoi accompagnare con un contorno?
Ve li presentiamo di giorno in giorno secondo le preparazioni della cucina
da 8€

Gli allergeni contrassegnati dall'asterisco possono essere omessi



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

F. Caramagna

Come dice il detto, la bocca no xe stracca se no a sà da vacca

SELEZIONE DI FORMAGGI DA FINE PASTO

15€

DOLCI E DESSERT

Da 7€

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

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

Coperto 4,00 €

Se desideri ancora del nostro pane preparato con lievito madre 2,5€ a persona

Per chi desidera la nostra cioppa € 10 al kg



La montagna non si conquista: si ascolta, con rispetto.

I pascoli profumano di fieno ed erbe alpine, il latte racconta le stagioni e le mani dei casari trasformano il tempo in sapore. Da questo connubio nascono i formaggi che portiamo a tavola. Per entrare nel cuore della nostra terra, lasciati guidare dalla nostra degustazione di formaggi: un viaggio dal fresco che sa di latte alle stagionature profonde, dove la pazienza si fa aroma. Assaggia, respira, ascolta: ogni boccone racconta un prato, un'alba, un lavoro fatto con cura. Se chiudi gli occhi, sentirai la nostra terra parlare. Aprili, e scegli il percorso "degustazione": il resto lo farà la montagna.

MENÙ DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI PRODOTTI DALLA NOSTRA MONTAGNA

55€ a persona escluse le bevande

La degustazione proposta non potrà subire variazioni e viene servita per l'intero tavolo dei commensali

Sfere: Impasto di ricotta di Asiago, besciamella, carpaccio di cervo e tartufo

Canedarli al vezzena e lardello

Tosella in tecia e funghi

Degustazione di quattro tipologie di Asiago in quattro stagionature diverse

Semifreddo con latte di Asiago



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni
Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, malto destrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova (tutte le specie di animali ovipari)
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306)
tocoferoli D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di
soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di
distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio.
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂
totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente
alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

