



*"Ogni piatto racconta una storia fatta di boschi, malghe e tradizioni.
Lasciatevi accompagnare in un viaggio tra i sapori autentici
dell'Altopiano di Asiago,
dove la natura incontra la passione per l'ospitalità."*

*"Every dish tells a story of forests, alpine huts and timeless traditions.
Let us take you on a journey through the authentic flavours
of the Asiago Plateau,
where nature meets a genuine passion for hospitality."*



ANTIPASTI / STARTERS

Carne Salada Trentina

Veli di carne salada adagiate su un letto di rucola fresca, Stravecchio di Asiago e una delicata riduzione al balsamico.

Thin slices of cured beef served with fresh rocket, aged Asiago cheese and balsamic reduction.

Allergeni / Allergens: (7,12) € 18

Insalata dell'Altopiano

Misticanza croccante, miele locale, noci selezionate e Asiago DOP in un incontro armonioso tra dolcezza e carattere.

Crisp mixed greens, local honey, walnuts and Asiago PDO cheese in perfect balance.

Allergeni / Allergens: (7,8) € 16

Tartare di Trota Affumicata

Trota alpina affumicata, citronette agli agrumi e olio alle erbe di montagna.

Alpine smoked trout with citrus dressing and mountain herbs oil.

Allergeni / Allergens: (4) € 18

Tortino di Patate e Funghi di Bosco

Morbido tortino di patate con funghi profumati, speck croccante e fonduta di malga.

Soft potato flan with wild mushrooms, crispy speck and alpine cheese fondue.

Allergeni / Allergens: (3,7) € 16

Il Tagliere del Territorio

Una selezione di salumi e formaggi artigianali che raccontano l'anima autentica dell'Altopiano.

A selection of artisan cured meats and cheeses showcasing the authentic flavours of the Plateau.

Allergeni / Allergens: (7) € 20

◆ Piatto Unico dell'Altopiano ◆

Una proposta completa pensata per chi desidera assaporare il territorio in un unico piatto. Roast beef cotto lentamente, Asiago fresco, verdure grigliate di stagione, insalata croccante e focaccia calda appena sfornata.

A complete meal designed for those who wish to experience the authentic flavours of the Asiago Plateau in a single dish. Slow-cooked roast beef, fresh Asiago cheese, grilled seasonal vegetables, crisp salad and warm homemade focaccia.

Allergeni / Allergens: (1,7) € 24

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliatelle al Burro di Malga e Salvia

Pasta fresca all'uovo avvolta dal profumo del burro di malga e della salvia croccante, impreziosita da petali di speck.

Fresh egg pasta with mountain butter, crispy sage and speck petals.

Allergeni / Allergens: (1,3,7) € 17

Strozzapreti al Pomodoro CBT e Ricotta Vaccina

Il sapore genuino del pomodoro cotto lentamente incontra la delicatezza della ricotta fresca.

Slow-cooked tomato sauce combined with fresh ricotta cheese.

Allergeni / Allergens: (1,7) € 16

Paccheri dello chef

Paccheri avvolti da una vellutata di patate di Rotzo e zucchine, completati da scaglie di Asiago Stravecchio.

Paccheri pasta with potato and zucchini cream, finished with aged Asiago flakes.

Allergeni / Allergens: (1,7) € 16

Cannelloni Gratinati ai Funghi di Bosco

Pasta fresca, besciamella ai funghi e crema al Parmigiano per un piatto ricco e avvolgente.

Fresh pasta, mushroom béchamel and Parmesan cream.

Allergeni / Allergens: (1,3,7) € 18



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Tagliata di Manzo

Pregiata selezione di manzo alla griglia, servita con sale bilanciato e salsa BBQ artigianale.

Premium grilled beef served with balanced sea salt and homemade BBQ sauce.

Allergeni / Allergens: (10,12) € 24

Filetto di Trota Alpina

Cotto delicatamente alla plancha e accompagnato dai profumi della stagione.

Gently cooked on the plancha and enriched with seasonal aromas.

Allergeni / Allergens: (4) € 22

Gulasch dell'Altopiano

Tradizionale stufato cotto lentamente al coccio, servito con purea di patate di Rotzo.

Slow-cooked beef stew served with Rotzo potato purée.

Allergeni / Allergens: (7,9,12) € 24

Petto d'Anatra Rosato

Morbido e succoso, accompagnato da una riduzione ai frutti di bosco dell'Altopiano.

Tender duck breast served with a wild berry reduction from the Plateau.

Allergeni / Allergens: (12) € 26

Parmigiana di Melanzane

Un grande classico della cucina italiana, proposto in una versione elegante e leggera.

A refined interpretation of a timeless Italian classic.

Allergeni / Allergens: (7) € 18

Insalata Estiva

Misticanza, pollo grigliato, cetrioli croccanti, pomodorini e dressing allo yogurt alle erbe.

Mixed greens, grilled chicken, cucumbers, cherry tomatoes and herb yogurt dressing.

Allergeni / Allergens: (7) € 14

Insalata Green & Local

Verdure dell'orto grigliate e formaggio di malga per una proposta fresca e genuina.

Grilled vegetables and alpine cheese.

Allergeni / Allergens: (7) € 14

DESSERT

Tiramisù della Casa

Il più amato dei dessert italiani preparato secondo la ricetta del nostro Chef.

The most beloved Italian dessert prepared by our Chef.

Allergeni / Allergens: (1,3,7) € 6

Crostata ai Lamponi

Pasta frolla fragrante e confettura di lamponi.

Buttery shortcrust pastry filled with raspberry jam.

Allergeni / Allergens: (1,3,7) € 6

Sorbetto al Limone e Menta

Fresco, leggero e dissetante.

Lemon and Mint Sorbet

Refreshing, light and invigorating.

Allergeni / Allergens: (12) € 6

Strudel di Mele Caldo

Servito con delicata crema alla vaniglia.

Warm Apple Strudel

Served with vanilla cream.

Allergeni / Allergens: (1,3,7,8) € 6

Gelato Artigianale ai Frutti di Bosco

I profumi del bosco racchiusi in una cremosa specialità artigianale.

Wild Berry Artisan Ice Cream

The flavours of the forest transformed into a creamy artisanal delight.

Allergeni / Allergens: (7) € 6