



# La nostra TERRA

Asiago e l'Altopiano dei Sette Comuni

La pancia di maiale stagionata in legno di pioppo con polenta di fagioli fritta  
Le verdure in giardiniera  
Insalata di nervetti, verdure dell'orto e maionese artigianale  
Tarassaco stufato e sopressa  
Funghi misti di bosco trifolati, crema di patate e porro e sugo d'arrosto  
Fioretta e cipolla in tegame, profumati alla noce moscata

Piccoli tortelli ripieni di coppa di maiale  
brodo di cortecce di abete, ginepro, nocciolo e cirmolo, affumicato al pepe

“Brode pa drak od antrak”

*Zuppa d'orzo cotto con licheni, patate e guanciale; mantecata con formaggi di montagna*

La “carnesecca” battuta al legno e marinata nell'olio al ginepro  
con la “considera” *polenta di patate, midollo e cannella cotta alla piastra*

Latte, miele e polenta: la “mosa latte dolce”

Xaleto  
Macafame  
Torta Ortigara  
Tiramisù al cucchiaino

Euro 120 a persona

Abbinamento vini Euro 40,00 a persona  
4 calici esclusivamente veneti

A richiesta è possibile aggiungere al menu  
le quattro stagionature dei migliori formaggi Asiago da produzioni di nicchia  
con pane nero arrostito, miele e composte di nostra produzione  
Euro 15 a porzione

In Cammino con i piedi per terra e la testa saldamente per aria

ALESSANDRO DAL DEGAN ENRICO MAGLIO JACOPO E MATTEO ROBELLI