



Asiago Sporting Hotel & SPA

IL MARE E LA TERRA

Una cucina che spazia da Chioggia ad Asiago, dove sapori e colori si fondono nelle tradizioni e nel saper fare di tanti agricoltori, allevatori e pescatori.

Un menu che vive di esperienze e di incontri, di parole e di assaggi; un racconto gastronomico dove la qualità della materia prima locale si fondono con ricerca e creatività. Qui la buona tavola è l'espressione dei paesaggi veneti e del gusto della scoperta. Ogni ricetta, ogni piatto accompagnano l'ospite nel piacere di un assaggio, di una condivisione, con la semplicità e la schiettezza di un pranzo in famiglia.

La responsabilità dei fornelli è affidata a Giulia Sutto ed Alessandro Salvadori.

Per alcuni piatti è possibile la versione “*ceo*” come antipasto o la versione “*grando*”, antipasto da condividere o secondo piatto.

Coperto e Servizio € 4,00 p.p.

Corso IV Novembre, 77 – Piazza Pertile, 36012 Asiago, Vicenza

E: info@asiagosporting.com | T. +39 0424 1958059

www.asiagosporting.com



Asiago Sporting Hotel & SPA

IL MARE

Battuta al coltello di ricciola, caviale al wasabi,
coriandolo, grano saraceno e salsa yogurt e lime ^{4,10}
ceo - € 18,00 | *grando* - € 32,00

Le croquette di riso, scampi e crème fraiche ^{4,2, 7, 1, 3, 12, 9, 6}
ceo - € 18,00 | *grando* - € 32,00

Capesante al forno ¹⁴
€ 6,00 / pezzo

Linguine grano “Canove” bio fattoria Bisele ed il loro fieno,
burro di malga Zebio ed alici del Cantabrico ^{1, 7, 3, 4, 5, 6, 8, 9}
€ 20,00

La nostra “pasta e fasoì” di mare
con tubetti, fagioli Lamon, gamberi e speck di Asiago ^{1, 9, 2, 6}
€ 18,00

Baccalà latte e macis con bietole arcobaleno ^{4,7}
ceo - € 18,00 | *grando* - € 32,00

Branzino intero al forno ⁴
€ 7,00 / etto

Corso IV Novembre, 77 – Piazza Pertile, 36012 Asiago, Vicenza

E: info@asiagosporting.com | T. +39 0424 1958059

www.asiagosporting.com



Asiago Sporting Hotel & SPA

LA TERRA

Tartare di manzo, topinambur, mandorle, dragoncello 8, 9, 10, 12
ceo gr.80 - € 16,00 | grando gr. 160 - € 28,00

Uovo 65° bio fattoria Bisele, spuma di finocchio, blu di mucca di Asiago 3, 7, 1
€ 16,00

Tortellini in doppio brodo di cappone 1, 6, 8, 9, 10, 12
€ 22,00

Bottoni ripieni d'anatra, infuso di betulla, crespino 1, 3, 6, 7, 9
€ 24,00

Riso azienda agricola Ferron di Isola della Scala
Cotto a risotto con zucca, nocciole salate, ricotta affumicata di Asiago 6, 7, 8, 9
min. 2 porzioni - € 24,00

Filetto di fassona piemontese alla griglia
€ 32,00

Pollo "allevato a latte e miele", beurre blanc al pino mugo e spinacio 7, 12
€ 24,00

Pancia di maiale, aceto di ciliegie di Marostica e insalatina di pere 7, 8, 9, 12
€ 26,00

Tagliata di cervo, purea di pastinaca e profumi di ginepro 7, 9, 12
€ 30,00

Corso IV Novembre, 77 – Piazza Pertile, 36012 Asiago, Vicenza

E: info@asiagosporting.com | T. +39 0424 1958059

www.asiagosporting.com



Asiago Sporting Hotel & SPA

DALL'ORTO

Che-Cavolfiore!

Il cavolfiore in 3 consistenze 7,12

ceo - € 8,00 | *grando* - € 14,00

Insalata di misticanza, rape rosse, melograno, mandorle e feta 7,8

€ 14,00

Insalata di radicchio di Treviso, speck croccante e cubetti di Asiago 7

€ 12,00

Radicchio di Treviso alla griglia

€ 6,00

Erbette cotte 7

€ 5,00

Patate al forno

€ 5,00

Patate fritte al profumo di tartufo 5,8

€ 8,00

DAL LATTE

Verticale di formaggio Asiago in 4 stagionature

con confetture e miele dell'Altopiano 7,10

€ 18,00

Corso IV Novembre, 77 – Piazza Pertile, 36012 Asiago, Vicenza

E: info@asiagosporting.com | T. +39 0424 1958059

www.asiagosporting.com