



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

Trota marinata, yogurt di montagna, finocchietto e mela verde ^{4, 7}
ceo - € 14 | grando - € 24,00

Scampi alla griglia con salsa al mango ed habanero ^{2, 12}
€ 18,00 - 3 scampi | € 30,00 - 6 scampi

Le capesante al forno ¹⁴
€ 6,00 pezzo

I tagliolini all'astice con crema di burrata al profumo di limone ^{1, 2, 3, 6, 7, 9, 12}
€ 32,00

Casarecce con crema di melanzane, pesce spada
e pomodorini gialli ^{1, 2, 6, 4, 12, 14}
€ 26,00

Filetto di orata al pankò, caponata e maionese al wasabi ^{1, 3, 4, 6, 8, 10, 12}
ceo 80 gr - € 16,00 | grando 160 gr - € 28,00

Il filetto di branzino con patate al forno ⁴
€ 28,00

DALL'ALTOPIANO

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



Asiago Sporting Hotel & SPA

LA TERRA

Battuta di manzo, tuorlo cotto a bassa temperatura,
lampone e ricotta di malga 3, 7, 10
ceo gr.80 - € 16,00 | grando gr. 160 - € 26,00

Uovo 65° bio fattoria Bisele, spuma di patate di Rotzo e tartufo nero 1, 3, 5, 7, 8
€ 18,00

Linguine cacio e pepe, con pere e guanciale 1, 7, 12
€ 18,00

Gnocchi al ragù d'anitra e grue al cacao 1, 3, 6, 7, 9, 12
€ 16,00

Risotto Ferron di Isola della Scala con crema di zucchine,
fonduta di Asiago stagionato 5 anni e nocciole tostate 6, 7, 8, 9
min. 2 porzioni - € 24,00

Costine di maiale in salsa BBQ di montagna, insalata di
cavolo cappuccio e noci 1, 4, 8, 9, 12
ceo - € 16,00 | grando - € 26,00

Carrè d'agnello alla betulla e carpione e crema di carota
alla camomilla 7, 9, 12
€ 33,00

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

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

www.asiagosporting.com



Asiago Sporting Hotel & SPA

Coscia di pollo cotta nel fieno, millefoglie di patate alle erbe spontanee
con salsa al miele di tarassaco 6, 7, 9, 10, 11, 12
€ 24,00

Filetto di fassona piemontese alla griglia
€ 32,00

DALL'ORTO

Insalatona di misticanza, con avocado, pollo cotto a bassa temperatura,
pomodorini, dressing allo yogurt e pistacchi 3, 7, 8, 9, 10
€ 18,00

Tartare di barbabietola, aceto di sambuco, caprino e polvere di olive nere 1, 7, 9, 11, 12,
ceo - € 12,00 | *grando* - € 18,00

Fagiolini al vapore e salmoriglio
€ 6,00

Piselli stufati con cipolla novella 7, 9, 12, 13
€ 6,00

Patate novelle al forno con rosmarino 7
€ 6,00

Patate al tartufo 5, 8
€ 8,00

Corso IV Novembre, 77 – Piazza Pertile, 36012 Asiago, Vicenza
E: info@asiagosporting.com | T. +39 0424 1958059

www.asiagosporting.com