

bu^ongi^orn^o!
HOTELS



Asiago Sporting Hotel & SPA

★ ★ ★ ★ S

Menu



Asiago Sporting Hotel & SPA
* * * * *

Antipasti - Appetizers

Carpaccio di Cervo, Asparago CBT, Crumble di Grana alle aromatiche e gel al Prosecco
Venison carpaccio, sous – vide Asparagus, herb – infused Grana Crumble and Prosecco gel
(12) € 20

Battuta di Manzo, Chips di Topinambur, Tuorlo 65°C e Olio al Prezzemolo
Beef tartare, Jerusalem artichoke chips, 65°C egg yolk, and parsley oil
(3 - 12) € 22

Carpaccio di Gambero Rosso, Sale Maldon, crema alla Burratina, perle al Blu Curacao e polvere di Fragole
Red prawn carpaccio, Maldon salt, burratina cream, blue curaçao pearls, and strawberry powder
(2 - 4 - 7) € 24

Giardinetto di Verdure Croccanti, Salmone sotto sale alla Rapa, granella di Pistacchio e crema di Asiago
Crispy vegetable garden, salt-cured salmon with turnip, pistachio crumble, and Asiago cream
(4 - 7 - 8 - 9) € 22

Uova di Quaglia 64°C, cialda di Grana, Fonduta di Morlacco, perle al Prezzemolo, spuma di Carciofi e scaglie di Tartufo Nero
64°C quail eggs, Grana cheese wafer, Morlacco fondue, parsley pearls, artichoke foam, and black truffle shavings
(3 - 7) € 20



Asiago Sporting Hotel & SPA
* * * * S

Primi piatti - First courses

Tortelloni al Nero di Seppia con Salmone, Ricotta, crema di Piselli, Pomodorino semidry e Aneto <i>H Squid ink tortelloni with salmon and ricotta, pea cream, semi-dried cherry tomatoes, and dill</i> (1-3-4-7)	€ 22
Risotto agli Scampi, Fiori di Zucca e granella di Mandorle, mantecato alla Burratina Affumicata <i>Risotto with scampi, zucchini blossoms, and almond crumble, creamed with smoked burratina</i> (2-4-7-8)	€ 24
Fiocchi di Speck e Fontina, vellutata di Sedano Rapa allo Zafferano e spugna al Pomodoro <i>Speck and Fontina ravioli, celeriac velouté with saffron, and tomato sponge</i> (1-3-7)	€ 22
Tagliolini verdi, Ragù di Capriolo, fonduta di Morlacco e Polenta soffiata <i>Green tagliolini, venison ragù, Morlacco fondue, and puffed polenta</i> (1-7-9)	€ 20
Gnocchetti di Ricotta, Brunoise di Verdure e Crumble di Pane al Timo <i>Dumplings in traditional broth</i> (1-3-7-9)	€ 18



Asiago Sporting Hotel & SPA
* * * * S

Secondi piatti - *Main courses*

- Costine d'Agnello CBT, mousse di Piselli, salsa di Fondo Bruno all'Arancia
Sous-vide lamb ribs, pea mousse, and orange brown sauce reduction € 22
(1-3-6-7-9-10)
- Guancetta di Vitello marinata al Laphroaig, Coulis ai Frutti di Bosco, Pak-
Choi CBT e Crumble di Fragole € 24
Laphroaig-marinated veal cheek, berry coulis, sous-vide pak choi, and strawberry crumble
(1-6)
- Astice decorticato, mousse fredda di Verdure, Maionese di Soia agli Agrumi e
Caviale all'Arancia € 35
Shelled lobster, cold vegetable mousse, citrus soy mayonnaise, and orange caviar
(2-4-6-9)
- Rana Pescatrice, Fiori di Zucca, purea di Patata Viola, acqua di Pomodoro e
aria di Basilico € 24
Monkfish, zucchini blossoms, purple potato purée, tomato water, and basil air
(4-6-7)
- Polpettine di Melanzane, vellutata di Piselli, Maionese di Soia all'Arancia e fili
di Peperoncino € 20
Eggplant meatballs, pea velouté, orange soy mayonnaise, and chili threads
(1-6-7-9)



Asiago Sporting Hotel & SPA
* * * * *

Contorni - *Side dishes*

Patate al forno

Roasted potatoes

€ 5

Verdure di Stagione

Seasonal vegetables

(9)

€ 5

Insalata mista

Mixed salad

€ 5