

L'Osteria

di montagna

2 - 4 e 9 - 11 settembre '22

Piazza Carli



- Piatti della tradizione
- Degustazioni formaggio Asiago DOP Prodotto della montagna, in diverse stagionature
- Birre artigianali di montagna
- Arrostiti e tagliate di pecora

Orario Osteria di montagna

1° week-end

Venerdì 2 Settembre 2022 dalle 11.30 alle 23.00

Sabato 3 Settembre 2022 dalle 10.30 alle 23.30

Domenica 4 Settembre 2022 dalle 10.30 alle 19.00

2° week-end

Venerdì 9 Settembre 2022 dalle 11.30 alle 23.00

Sabato 10 Settembre 2022 dalle 10.30 alle 23.30

Domenica 11 Settembre 2022 dalle 10.30 alle 19.00

ASIAGO BISTROT

Piatti con il formaggio Asiago DOP a cura di JRE

Una selezione di chef della prestigiosa associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, che riunisce chef dell'alta gastronomia, si avvicenderanno nei due fine settimana per proporre piatti gourmet a base di Asiago DOP. Dal 2 al 3 settembre: Alberto Basso del Ristorante Trequarti, di Val Liona (Vicenza) e Davide Botta del Ristorante l'Artigliere di Isola della Scala (Verona). Dal 9 all'11 settembre Renato Rizzardi de La Locanda di Piero di Montecchio Precalcino (Vicenza) e Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago-Baschi (Terni).



[Clicca qui per scoprire i piatti del menù dell'Asiago Bistrot](#)

BIRRIFICIO BIONOC

- Bionòc - Birra artigianale trentina
- Birra della Terra – Trentino



BRACEVIA a tutta pecora

- Arrostitini di pecora
- Hamburger di pecora
- Tagliata di pecora
- Bistecchine di pecora
- Arrostitini di fegato di pecora



DIEXE Birre artigianali

- Zahre Beer - Sauris Friuli V. Giulia
- Birra di Fiemme – Trentino
- Boia Brewing Co. – Piemonte
- Birrificio Balabiòtt – Piemonte



QUOTA 1000

- Formaggi del Caseificio Pennar, sopressa e polenta
- Asiago Dop Fresco Prodotto della Montagna “Fil. GRÜN ALPE”
- Prima neve
- Kummel, aromatizzato con in semi di cumino
- Asiago Dop Vecchio Prodotto della Montagna “Fil. GRÜN ALPE”

- Gnocchi di patate al burro e salvia – al ragù
- Bigoli al ragù – al pomodoro
- Stinco di maiale e patate al forno

- Vini della Cantina Ciccio Zaccagnini



LA BAITA DEL FORMAGGIO

- Ravioli Bollcrem
- Ravioli Tartucrem
- Pizzocheri valtellinesi con formaggio Bitto, casera e burro di montagna



L'Osteria

di montagna

2 - 4 e 9 - 11 settembre '22

Piazza Carli

