

Ho conosciuto Stefano oltre 10 anni fa. Era il venerdì di una fredda sera d'autunno, ad Asiago. Approdei ad ora tarda alle soglie del ristorante, dopo una giornata dura per me.

Erano quasi le 23:00...

Con un po' d'imbarazzo ed un briciolo d'incoscienza, bussai alle porte, esclamando subito la più naturale delle verità: "ho fame!".

Quello che non dimenticherò mai è il sorriso di Stefano, quando mi aprì la porta, già serrata, invitandomi a entrare nella sua casa... che io sentii subito anche un po' mia.

Nacque così la mia passione per il "Ristorantino da Stefano" e soprattutto la mia amicizia con lui.

Mi raccontò che il Ristorante ad Asiago lo aveva appena aperto e di come il suo sogno avesse preso forma, non senza grandi sacrifici. Ci fermammo quella prima sera, fino a tarda notte, a parlare di tutto.

Appresi subito che, per Stefano, la cura dell'ottimo cibo, da lui personalmente preparato, era naturalmente unita alla cura e attenzione per le persone che sceglievano di varcare le soglie del ristorante.

Negli anni avvenire, furono tantissime le occasioni finite allo stesso modo: a parlare, confrontarsi, pensare insieme e sorridere delle bizzarrie della vita. Sempre dopo un meraviglioso pranzo o cena, che avevo condiviso con le persone più importanti per me. Qui ho anche trascorso l'ultima giornata nella nostra Asiago, col mio AMATO Papà. Ora immagino entrambi intenti a parlare e sorridere, riguardo ai temi più svariati e riguardo a quello che ho deciso di fare.

Stefano gli starà dicendo:

"Ooh Mateo che mato, cossa ti vol Silvano, lu nol vol proprio chel ristorante sara, assemoeo far, però me ga da pagar i diritti d'autor..."

Non potremo mai essere bravi come lui.

Potremo solo fare del nostro meglio.

Ed è quello che faremo.

La volontà è quella di tenere viva la sua eredità e tutto ciò che è custodito dentro questo ristorante, ove ogni dettaglio è scaturito dal suo pensiero. Lo faremo impegnandoci al massimo per proseguire la storia del "Ristorantino", nel rispetto dei valori che l'hanno generato: ospitalità, cura, attenzione, disponibilità, gentilezza, qualità.

Non troverete Stefano ad accogliervi, come sempre. Ma troverete un Gruppo di persone che ne ha raccolto il testimone e con passione, generosità e gratitudine, si prenderà cura di voi. Tentando di farlo proprio come lo avrebbe fatto lui, con gli stessi ideali e principi.

Ho raccontato questa storia per tutti coloro i quali hanno conosciuto Stefano. Ma anche per tutti coloro che potranno percepirne l'essenza e conoscerne la storia, varcando le soglie della sua casa, come feci io, tanti anni fa.

La concludo dicendo che ho visto Stefano, per l'ultima volta, il 15 settembre 2024, pochi giorni prima della sua scomparsa, non stava bene, la malattia era tornata. Ma ha gestito tutto il servizio, con la consueta fievre. Dopo abbiamo fatto notte, come sempre, parlando di politica e di economia. Ricordo volesse anche sapere quali fossero le ultime serie da vedere su Amazon Prime. Gli risposi "Lioness".

Mi guardava mentre parlavamo, come se volesse dirmi qualcosa in più, ma non lo fece.

Qualcosa però accadde al commiato.

E di nuovo, quello che non dimenticherò mai, è il sorriso di Stefano quando mi salutò era lo stesso identico di 10 anni prima, quando bussai alla sua porta. Stavolta era un "Ciao amico mio".

E con il sorriso desidero inizi la vostra permanenza...

Ben arrivati al Ristorante da Stefano, spero starete bene.

Grazie per averci scelti.

Matteo Silvestri

RISTORANTINO *da Stefano*

APERITIVI

Spritz Aperol - Campari
5 €

Americano con Vermouth al mallo di noce "Casoni"
8 €

Americano con Vermouth "Tomaso Agnini" all'aceto balsamico di Modena
10 €

Americano con Vermouth di Torino rosso "Desidera" Distillerie Francoli
12 €

GIN TONIC

"Lully" gin Trento london dry del Ginificio
floreale ed erbaceo quasi citrico
10 €

"Moka" gin Foglia Distilleria Lunardelli
intenso con delicate note amarognole e balsamiche
15 €

"Mat" gin Recordari
speziato
20 €

TERRA

ANTIPASTI

Insalata Russa della casa ³	12 €
Sopressa Nostrana con Polenta Biancoperla	15 €
Ossocollo (coppa) con Polenta Biancoperla	15 €
Speck Valle Isarco Johann Pfattner med. Oro	16 €
Crudo di Parma 36 mesi Lunghirano - Simonini	18 €
Tagliere Misto salumi e formaggi ⁷	28 €

PRIMI

Gnocchi al gorgonzola e speck ^{1,7}	15 €
Tagliatelle ai funghi di bosco ^{1,3}	15 €
Bigoli al ragù d'anatra ^{1,3}	15 €
Garganelli con salsiccia Speck e Burrata ^{1,3,7}	15 €

SECONDI

Piatto Cimbri ⁷ Asiago al forno con polenta, funghi e salsiccia	20 €
Goulash Austriaco con Patate Bollite	20 €
Controfiletto in piastra con verdure Irlanda	25 €
Filetto con patate in tecia Irlanda	28 €

MARE

ANTIPASTI

Il nostro Royal di Crudit� ^{2, 14, 4} Solo su prenotazione e a base di ci� che ci offre il mare.	40 €
Alicette Marinate al limone piccantine ⁴	15 €
Crostini al Baccal� Mantecato ^{4, 7, 14} alla veneziana	18 €
Sarde in "Saor" ^{1, 8} alla veneziana	15 €
Pepata di Cozze ¹⁴	15 €
Schie (Gamberetti grigi) con polenta morbida Biancoperla ⁴	18 €
Moscardini in umido ¹⁴	18 €
Mazzancolle "in Saor" ^{2, 4}	18 €
Capesante al forno (3 pz) ^{4, 14}	18 €
Tartare di Tonno ⁴	24 €

PRIMI

Spaghetti alle Vongole "in bianco" ^{1, 4}	22 €
Zuppa di pesce con crostini al profumo d'aglio ^{1, 2, 4} Orata, Branzino, Gamberi, Scampi, Vongole Veraci	22 €
Spaghetti allo scoglio ^{1, 2, 4} Cozze, Vongole, Scampi, Mazzancolle	25 €
Fusilloni di Gragnano con pistacchio e rag� di Gamberi ^{1, 8, 2}	22 €
Spaghetti aglio olio peperoncino e Scampi ^{1, 2}	32 €
Linguine all'Astice 1/2 ^{1, 2} Canada	36 €

SECONDI

Seppie alla Veneziana al Nero del Doge e polentina Biancoperla ⁴	22 €
Branzino con patate e pomodorini ⁴	30 €
Orata al forno con patate, pomodorini e capperi ⁴	30 €
Frittura di pesce ^{1, 2, 4} Scampo, Mazzancolla, Calamari, Canestrelli e Sogliolette	25 €
Grigliata di Pesce della Casa ^{2, 4} Branzino/Orata, Mazzancolle e Scampi Cad.	36 €
Tagliata di Tonno ⁴	28 €
Rombo al forno con patate e pomodorini ⁴ circa 800 gr	38 €

CONTORNI

Funghi di bosco	8 €
Verdure del giorno	6 €
Patate fritte	5 €
Insalata mista insalata, pomodorini, carote	5 €

*in caso d'intolleranze alimentari rivolgersi al personale di sala.

*in assenza di un prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato.

DOLCI

Tiramisú ^{1,3,7}	7 €
Zuppa inglese ¹	7 €
Strudel ^{1,8}	7 €
Salame al cioccolato ^{1,7}	7 €

CAFFETTERIA, AMARI E DISTILLATI

CAFFÈ

Caffé	1.50 €
Caffé decaffeinato	2.00 €
Caffé corretto	3.00 €
Cappuccino	2.00 €
Infusi	3.00 €
Caffé d'orzo	3.00 €
Ginseng	3.00 €
Acqua minerale	3.00 €
Bibite (Fanta, Coca Cola)	4.00 €

AMARI

Averna	4.00 €
Kranebet	4.00 €
Jägermeister	4.00 €
Montenegro	4.00 €
Fernet Branca Menta	4.00 €
Fernet Branca	4.00 €
Disaronno amaretto	4.00 €
Unicum	4.00 €
Amaro Laguna Nord con assenzio marino	5.00 €
Amaro Trieste	5.00 €

LIQUORI

Sambuca	4.00 €
Prugna	4.00 €
Maraschino	4.00 €
Liquirizia	4.00 €
Limoncello	4.00 €
Camokillah infuso di camomilla	5.00 €
Amaro del Ciclista	5.00 €
Amaro di Capri	5.00€

GRAPPE

Sarpa Poli	6.00 €
Sarpa Poli Oro barrique	8.00 €
Grappa Extrafina sel. Nardini	6.00 €
Grappa Grappa! Bianca Rime Craft Distillers	5.00 €
Grappa Grappa! Barrique Rime Craft Distillers	6.00 €
Grappa Barolo Gaja	9.00 €
Grappa Ornellaia Eligo	13.00 €
Grappa smoked al tabacco	10.00 €
Domenicis Storica Nera	5.00 €
Prime Uve	4.00 €

DISTILLATI

Rum Barbancourt (8 anni)	7.00 €
Rum Pusser's blue label	7.00 €
Glen Grant	4.00 €
Chivas Regal	5.00 €
Arran non torbato	8.00 €
Lagg Kilmory single mat (scotch)	12.00 €
Cognac Delamain premier cru	10.00 €
Bas Armagnac Horse d'Age	10.00 €

ELENCO ALLERGENI

(Reg.1169/2011)

- | | |
|-----------|--|
| 1 | CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati |
| 2 | CROSTACEI e prodotti derivati |
| 3 | UOVA e prodotti derivati. |
| 4 | PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino |
| 5 | ARACHIDI e prodotti derivati. |
| 6 | SOIA e prodotti derivati |
| 7 | LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio |
| 8 | FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati |
| 9 | SEDANO e prodotti derivati |
| 10 | SENAPE e prodotti derivati |
| 11 | Semi di SESAMO e prodotti derivati |
| 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . |
| 13 | LUPINI e prodotti derivati |
| 14 | MOLLUSCHI e prodotti derivati |

Gli allergeni sono indicati sul menù con il **numero di riferimento** o sul **registro allergeni**. Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta il personale è a disposizione per ulteriori informazioni