

MENU

GLI ANTIPASTI

Composta di salumi e formaggi
della tradizione Valdostana
con le nostre marmellate
(piatto tipico valdostano prodotto a "km 0")
20.00

****/*Salmone marinato,**
crema di avocado e crudité di vegetali
20.00

Vitellino rosa con crostone di pane,
formaggio di capra al pepe e miele
20.00

Speck di oca selvatica,
praline di robiola, pesto e noci
18.00

I SECONDI PIATTI

La Carbonade della Tradizione valdostana
con polenta morbida
(piatto tipico valdostano prodotto a "km 0")
25.00

Bocconcini di *rana pescatrice
con olivelle, pomodorini e pinoli
25.00

Costoletta di cervo grigliata,
cavolfiori al cassis, uvetta e alloro
28.00

Degustazione di formaggi
con le nostre marmellate
25.00

Supplemento coperto/room service € 3,00 (per persona).
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti
che provocano allergie sono disponibili, rivolgendosi al
personale di servizio.

* Prodotto proveniente dalla catena del freddo in assenza di
quello fresco.

** Prodotto da noi lavorato e mantenuto a -18° dopo
abbattimento.

I PRIMI PIATTI

****Lasagnetta cotta a bassa temperatura**
con Fontina DOP d'alpeggio e prosciutto
(piatto tipico valdostano prodotto a "km 0")
20.00

Tagliatella di segale con *misticanza di bosco,
maggiorana e pecorino
20.00

****Cavatelli di semola,**
crema di peperoni e *code di gambero
20.00

Zuppa di verdure
alla contadina
18.00

SU ORDINAZIONE

(ENTRO LE ORE 13.00 - MIN 2 PERSONE)

Chinoise
33.00 (per persona)

Fonduta valdostana
30.00 (per persona)

Raclette
30.00 (per persona)

Tomahawk
7.00/hg

I NOSTRI DESSERT

€ 10.00

Cheesecake classica
con biscotto e salsa ai frutti di bosco

Crème brûlée vanigliata
con lamponi e banana

Namelaka al cioccolato bianco e caffè
con pralinato alla mandorla

Anguria con limone e menta