

# MENU

## GLI ANTIPASTI

**Tagliere tipico dei salumi e formaggi**  
con le nostre marmellate  
*(piatto tipico valdostano)*  
18.00

**Prosciutto di Saint Oyen**  
con miele in Favo e tomino caldo  
17.00

**Storione affumicato**  
con panna acida e chutney di verdure  
18.00

**"Invito al cavolo"**  
Pere, noci, pomodori secchi e cremoso al  
basilico  
17.00

## I SECONDI PIATTI

**Tipica Carbonada di vitellone al vino rosso**  
con polenta grezza  
*(piatto tipico valdostano)*  
22.00

**\*\*Salmone Nordico grigliato,**  
con gratin di patate alla curcuma  
20.00

**Filetto di Garronese,**  
con rucola, parmigiano e salsa Hollandaise  
25.00

**Degustazione di formaggi**  
con miele al ginepro e le nostre marmellate  
23.00

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.

\*\*\* Per il consumo di pesce crudo, il nostro salmone viene  
abbattuto a -40° per 90 ore.

## I PRIMI PIATTI

**\*\*Lasagnetta cotta a bassa temperatura**  
con Fontina DOP e prosciutto  
*(piatto tipico valdostano)*  
16.00

**\*\*Gnocchi di patate e barbabietola**  
con crema al "Bleu d'Aosta"  
17.00

**Spaghetti integrali,**  
con olive, pomodorini e \*gambero rosso in  
carpaccio  
20.00

**Zuppa di verdure**  
alla contadina  
16.00

## 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 (servito con patatine fritte)**  
7.00/hg  
Verdure grigliate € 12,00  
Insalata mista € 12,00

## I NOSTRI D E S S E R T

€ 10.00

**Crème Brûlée all' arancia**  
con meringa al caffè

**Tartalletta burrosa**  
con crema pasticcera e frutta fresca

**Tutto al cioccolato**  
tartufini, macarons, salame di cioccolato e  
cucchiaino di cioccolato

**Sorbetto al limone e Calvados**

