

MENU

GLI ANTIPASTI

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

Prosciutto di Saint Oyen
con miele in Favo e tomino caldo
18.00

***Polpo a bassa temperatura**
con radicchio grigliato e senape
18.00

Insalata di cavolo rosso in agrodolce
pomodori secchi e cremoso alla curcuma
16.00

I SECONDI PIATTI

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

Bocconcini di salmone in crosta di pane panco
con verdurine e yogurt alle erbe
20.00

Filetto di Garronese grigliato e tagliato,
con asparagi e salsa Hollandaise
25.00

Degustazione di formaggi
con miele al ginepro e le nostre marmellatine
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

****Ravioli Ricotta e Pistacchi**
con "Bleu d'Aosta" e lamponi
17.00

Spaghetti integrali,
con olive, pomodorini e code di **gambero
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

