

GLI ANTIPASTI

Cocktail di topinambur alle tre consistenze

Cre moso di topinambur, crumble alle acciughe, crème fraiche e acqua di prezzemolo

11,00

Lumache alla parigina

Crema di Bleu d'Aoste

13,00

Tartare di Pezzata rossa Valdostana, Macelleria Péaquin

Sedano caramellato all'anice stellato, formaggio Gran Gessato dell.Az. Agr. Bagnod

14,00

Carpaccio di trota iridea salmonata, affumicata dell'Az. Altura

Crema di avocado e lime, misticanza, cagliata di yogurt e chips di tapioca

15,00

Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP

Fonduta di Valle D'Aosta Fontina DOP, pane al cioccolato, castagne al miele

12,00

I PRIMI PIATTI

Conchiglie di Gragnano con verdure

Coulis di peperoni arrostiti, scaglie di Gran Gessato dell.Az. Agr. Bagnod

13,00

Raviolone alla barbabietola**

Salignon, burro di panna, timo, granella di pistacchio

13,00

Tagliolini di pasta fresca**

Ragù di lepre**, trevigiana, gherigli di noci

14,00

Risotto Carnaroli dell'Azienda Agricola Recchia (min. per 2 persone)

Fondente di zucca, olio al cacao e quenelle di ricotta fresca della Fromagerie Haut Val d'AYas

14,00

Zuppa di cipolle

Croccante di pane nero

10,00

Crespelle rustiche

Farina dell'Az. Agr. Bonne Vallée, prosciutto cotto "Cuet St. Bernard" e fontina d'alpeggio

10,00

I SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo alla griglia

Fondo al whisky torbato, cavolo viola marinato e patate novelle

18,00

Rolatina di coniglio in crosta di pane nero**

Paté alle erbe aromatiche, pomodoro confit, schiacciata di patate viola

14,00

Filetto di maialino bardato al Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP

Mele Golden, semi di senape

15,00

Capunet di salmone al forno**

Crema di finocchi, aneto, olive taggiasche, pomodorini ciliegino

16,00

Sauté di verdure di stagione

Scaglie di toma, emulsione verde con prezzemolo e erba cipollina

12,00

Carbonade di Pezzata rossa valdostana, Macelleria Péaquin

Polenta concia dell'Az. Agricola Chappoz

14,00

Assiette di formaggi del territorio con composte alla frutta (3 pezzi)

8,00

Assiette di formaggi del territorio con composte alla frutta (5 pezzi)

14,00

DESSERT

Bavarese ai frutti di bosco*

Cloche di caramello al lime

7,00

Zuppetta di cachi

Gelato alle nocciole, Lagavulin e croccante

7,00

Tartelletta integrale

Mousse di ricotta al miele dell'Az. Agricola Curtaz, mirtilli

7,00

Composta di mele

Crumble alle mandorle, panna cotta aromatizzata al rosmarino

7,00

Ciococake

Sabbia di cacao, cremino fondente, salsa cioccolato

7,00

Sorbetto

5,00

IL PERCORSO DELLA TRADIZIONE

per tutto il tavolo 32,00 a persona, indivisibile

Valle d'Aoste Lard d'Arnad, fonduta di Valle D'Aosta Fontina DOP, pane al cioccolato, castagne al miele	12,00
Crespelle rustiche, farina dell'Az. Agr. Bonne Vallée, prosciutto cotto "Cuet St. Bernard" e fontina d'alpeggio	10,00
<i>Oppure</i>	
Polenta concia	8,00
Carbonade di Pezzata rossa valdostana, Macelleria Péaquin, con polenta concia	14,00
Dolce del giorno	

**Il menù è inteso a persona e non è divisibile;
in alternativa saranno conteggiati i piatti singolarmente**

Sono disponibili piatti per celiaci

* alimenti surgelati all'origine

** alimenti sottoposti a procedura di abbattimento per garantirne la conservazione.

Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni. Per maggiori informazioni si prega di chiedere al personale di sala.

Coperto e Servizio

2,00