



Antipasti

Frisella di farina integrale, trota marinata, ortaggi di stagione e acqua di pomodoro € 20

Polpo di Porto Santo Spirito* cotto nell'olio d'oliva e grigliato, composta di zucca mantovana e polvere di caffè
€ 20

Insalatina di carciofi sardi con spuma di Parmigiano Reggiano € 17

Torcione Maison di foie gras d'anatra, composta di fico d'india e pan brioche € 21

Soufflè di formaggio con fonduta di fontina d'alpeggio € 18

Salumi tipici della valle con castagne, burro e miele € 16

Primi piatti

Agnolotti** del pin al burro d'alpeggio e sugo d'arrosto € 17

Spaghetti al pomodoro del Piennolo del Vesuvio e Provola del Monaco € 15

Gnocchi** Maison di farina di nocciole del Piemonte al ragu di cervo e taleggio € 16

Riso Acquerello ai gamberi, limone e timo di montagna € 18

Caserecce** di pasta fresca con lardo, pancetta e fagioli canellini € 16

Zuppa di orzo, farro e verdure € 13

Secondi piatti

- Medaglione di trota di morgex con verdure trifolate € 19
Guancia di maialino in gremolade con purè € 20
Carbonade di capriolo con polenta € 20
Filetto di manzo valdostano Consorzio AREV cotto a 55°,
patate Pont-Neuf e olio alla cenere di porro € 35
Petto di faraona ruspante farcito al lardo di Arnad con
chutney di melanzana € 19
Misticanza, pomodori e radicchio con vinegrette
all'arancia € 12
Verdure di stagione grigliate € 12

Formaggi e desserts

- Degustazione di Fontina Estrema d'Alpeggio Modon d'Or
€ 21
Degustazione di formaggi tipici valdostani € 16
Tiramisù con savoiardi fatti in casa e gelato allo
zafferano € 10
Strudel di mele renette di Gressan, pinoli e uvetta con
crema inglese € 10
Lingotto** alla nocciola, gelato ai frutti rossi € 10
Crema cotta** al gran marnier, croccante alla frutta
secca e gelato al gelsomino € 10
Gelati e sorbetti fatti in casa € 7

Coperto € 3 per persona

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

**Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.