





La Carte




Gli Antipasti

Baccalà mantecato con crostino di polenta e radicchio rosso stufato	16,00 €
Girello di vitello in salsa tonnata	15,00 €
Mozzarella in carrozza con colì di pomodoro	15,00 €
Anatra al sedano, noci e fontina all'aceto balsamico	16,00 €
Insalatina d'orzo alle verdure con quenelle di ricotta all'erba cipollina  	14,00 €
Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele	15,00 €

I Primi Piatti

Riso Carnaroli mantecato alla 'nduja e provola affumicata 	14,00 €
Fettuccine alla bolognese con crema di finferli	15,00 €
Calamarata con seppie pescatrice gamberi e bisque di crostacei	15,00 €
Raviolini del plin al ristretto di vitello e salvia	14,00 €
Zuppa di verdura con farro 	13,00 €

I Secondi Piatti

Filetti di San Pietro* con brodetto di lenticchie aromatizzato e bacon croccante	23,00 €
Tagliata di Fassone piemontese con melanzane grigliate all'aceto balsamico 	22,00 €
Bocconcini di storione* in crosta di patate friarelli salsa a burro	23,00 €
Sfoglia di ceci con purea di broccoli e maionese vegetale  	16,00 €
Pesce alla griglia (Secondo disponibilità di mercato)	28,00 €

Tutti i secondi piatti sono serviti con contorno

...E PER FINIRE

Selezione di formaggi con composta di mele (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)	18,00 €
Piccola selezione di formaggi con composta di mele (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)	9,00 €
Scaglie di Parmigiano Reggiano (stagionato 24 mesi)	9,00 €

I Dolci

Crema di Cogne / Cream Caramel / Panna cotta con riduzione ai frutti di bosco La fiocca / Gelati maison / Dolci al carrello	9,00 €
--	--------

Con piacere serviamo pietanze alternative **senza glutine**  e **vegetariane** 



Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio



Menu GHB

35,00 €

(sono compresi acqua, caffè e una bottiglia di vino ogni 2 persone)

Girello di vitello in salsa tonnata

oppure

**Insalatina d'orzo alle verdure
con quenelle di ricotta all'erba cipollina**  



**Riso Carnaroli mantecato
alla 'nduja e provola affumicata** 



oppure

Zuppa di verdura con farro 



Bocconcini di storione*
in crosta di patate friarelli salsa a burro

oppure

**Sfoglia di ceci
con purea di broccoli e maionese vegetale**  



Cream Caramel

oppure

Dolce al carrello

Con piacere serviamo pietanze alternative **senza glutine**  e **vegetariane** 



Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio


Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908