

La Carte

Gli Antipasti

Millefoglie di mozzarella di bufala e salmone affumicato	16,00 €
Involtini di melanzane alla siciliana con coulis di pomodoro al basilico 	14,00 €
Insalatina di pollo, lattuga e parmigiano con crostini dorati al burro	14,00 €
Tometta boscaiola fondente al crudo di Bosses con misticanza alle noci	16,00 €
Mocetta, fontina, mele e noci 	12,00 €
Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele	15,00 €

I Primi Piatti

Risotto mantecato pecorino e profumo di menta 	14,00 €
Risotto mantecato alla toma con bouquet di mele al Muscat di Chambave 	14,00 €
Spaghetti alla pescatora	15,00 €
Ravioli di radicchio rosso con salsicetta alla crema di bleu d'Aoste	14,00 €
Rigatoni saltati con melanzane, bacon, pomodorini e ricotta affumicata	14,00 €
Pizzoccheri alla valtellinese in versione delicata 	13,00 €

I Secondi Piatti

Scaloppa di ombrina boccadoro al cartoccio di carta fata	20,00 €
Sottofesa di vitello glassata al forno funghi porcini*	18,00 €
Costolettine di agnello scottadito con caponatina 	24,00 €
“Carbonada” di manzo alla valdostana con crostini di mais dorati	18,00 €
Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e crema di pomodorini 	18,00 €
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)	14,00 €
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

39,00 €

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

Insalatina di pollo, lattuga e parmigiano
con crostini dorati al burro

oppure

Tagliere di salumi della Valle
con crostini di pane nero al miele



Risotto mantecato alla toma
con bouquet di mele al Muscat di Chambave 

oppure

Pizzoccheri alla valtellinese in versione delicata 



“Carbonada” di manzo alla valdostana
con crostini di mais dorati

oppure

Sottofesa di vitello glassata al forno funghi porcini*



Cream Caramel

oppure

Dolce al carrello



Inquadra con il tuo smartphone il QRcode qui di lato e scarica questo menu in modo da leggerlo comodamente quando vuoi

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

