







La Carte





Gli Antipasti

L'insalata di seppie alla mediterranea su crema di piselli* 	15,00 €
La carne "messata" in spuma di formaggio fresco, insalatina e salsa leggera all'acciuga 	16,00 €
Il timballo di melanzane alla parmigiana con coli di pomodoro al basilico 	14,00 €
La tometta boscaiola fondente in mantello di speck con insalatina all'olio di noci	15,00 €
L'assiette di verdure grigliate all'olio extra-vergine d'oliva e profumo di origano  	16,00 €
Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele	15,00 €
La trota salmonata alpina affumicata a freddo con formaggio morbido alle erbe di montagna e aceto di mirtilli	20,00 €

I Primi Piatti

Il risotto mantecato allo zafferano con guazzetto di scorfano* 	15,00 €
I mezzi paccheri al ragù napoletano	15,00 €
La nostra crespelle gratinate alla valdostana	14,00 €
Gli spaghetti di gragnano alla carbonara con lamelle di tartufo nero	16,00 €
Le linguine saltate alla ventresca di tonno e pomodorini pachino	16,00 €

I Secondi Piatti

Il polpo sauté con crema di patate, "bagnetto" verde e aceto balsamico di Modena 	21,00 €
Lo stinco di vitello glassato al forno con carciofi alla romana	20,00 €
Il guancialino di vitello in cottura morbida con purea patate viola e riduzione al mirtillo rosso	21,00 €
L'involto di cavolo verde e rosso su passatina di Castelmagno  	20,00 €
"Carbonada" di manzo alla valdostana con crostini di mais dorati	18,00 €
Pesce alla griglia 	28,00 €
Entrecôte alla griglia	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



Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908


Menu GHB

39,00 €

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

La carne "messata" in spuma di formaggio fresco,
insalatina e salsa leggera all'acciuga 

oppure

Il timballo di melanzane alla parmigiana
con colì di pomodoro al basilico 



mezzi paccheri al ragù napoletano

oppure

La nostra crespelle gratinate alla valdostana



Lo stinco di vitello glassato al forno
con carciofi alla romana

oppure

L'involtino di cavolo verde e rosso
su passatina di Castelmagno  



Cream Caramel

oppure

Dolce al carrello



Menu Bimbi

25,00 €

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico



Scaloppa alla milanese con patatine fritte



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



Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908