










La Carte







Gli Antipasti

Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele	16,00 €
Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi e melone fresco 	18,00 €
Tartare di manzo piemontese con insalatina di pesche noci e menta 	16,00 €
Veli di sanato rosa in salsa tonnata con misticanza in sfoglia croccante	16,00 €
Salmoncino marinato agli agrumi con insalatina di finocchi all'aneto 	18,00 €
La trota salmonata alpina con formaggio morbido alle erbe di montagna e aceto di mirtili	20,00 €
Sformatino di ricotta e verdure con coulis di pomodorini al basilico 	15,00 €
Insalata di quinoa e orzo perlato alla mediterranea con frutta secca 	15,00 €

I Primi Piatti

Risotto mantecato al Castelmagno con nocciole e riduzione al Porto  	15,00 €
Ravioli di borragine al burro e salvia su crema di pomodori piccadilly	15,00 €
Pennette saltate al ragout di tonno fresco e melanzane	16,00 €
Spaghetti chitarra alla carbonara con lamelle di tartufo nero	16,00 €
La nostra crespella gratinata alla valdostana	14,00 €
Spaghettoni al pomodoro e basilico 	14,00 €
Zuppetta di verdure con farro al profumo di basilico 	14,00 €

I Secondi Piatti

Pesce spada alla carbonella su letto di zucchine con crudité di pizzaiola	24,00 €
Stinco di vitello glassato al forno con cremoso di patate e salsa ai funghi porcini*	21,00 €
Bianco di pollo in panure rustica con insalatina gourmet e maionese alla soia	18,00 €
“Carbonada” di manzo alla valdostana con crostini di mais dorati	18,00 €
Uovo poché, patata novella con parmigiano e tartufo nero estivo  	22,00 €
Pesce alla griglia 	25,00 €
Entrecôte alla griglia 	25,00 €
Costata di vitellone alla griglia (minimo per due persone) 	80,00 €
<u>Tutti i secondi piatti sono serviti con un contorno di patate</u>	
Proposta vegetariana 	8,00 €

...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 Grana (riserva 20 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

42,00 €

(sono compresi acqua, caffè e due bicchieri di vino della nostra selezione)

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

oppure

Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi e melone fresco 

oppure

Veli di sanato rosa in salsa tonnata con misticanza in sfoglia croccante

oppure

Sformatino di ricotta e verdure con coulis di pomodorini al basilico 



Ravioli di borragine al burro e salvia su crema di pomodori piccadilly

oppure

Spaghettoni al pomodoro e basilico 

oppure

Risotto mantecato al Castelmagno con nocciole e riduzione al Porto  

oppure

La nostra crespella gratinata alla valdostana



Stinco di vitello glassato al forno con cremoso di patate e salsa ai funghi porcini*


oppure

Bianco di pollo in panure rustica
con insalatina gourmet e maionese alla soia

oppure

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

oppure

Paillard ai ferri 



Cream Caramel

oppure

Dolce al carrello

oppure

Gelato della nostra pasticceria



Menu Bimbi

25,00 €

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico



Scaloppa alla milanese (di pollo) con patatine fritte (inclusa nel MENU GHB)



Dolce al carrello



Inquadra con il tuo smartphone il QRcode qui di sopra 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