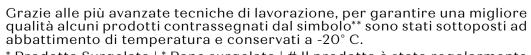
La Carte Gli Antipasti

dii / titel page:	
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 mirtilli	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 €
Tutti i secondi piatti sono serviti con un contorno di patate 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 €

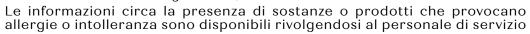
Con piacere serviamo pietanze alternative senza glutine







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





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

Paillard ai ferri 🛞



Cream Caramel

oppure

Dolce al carrello

oppure

Gelato della nostra pasticceria



25.00 €

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico



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



Dolce al carrello

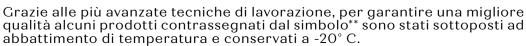
Inquadra con il tuo smartphone il QRcode qui di sopra e scarica questo menu in modo da leggerlo comodamente quando vuoi











* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # II 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

