

## Per iniziare...

Tartare di manzo con julienne di carciofi al parmigiano ed emulsione alla senape   
20,00 €

Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele **Km0**  
20,00 €

Coppa piacentina con cipolle di Tropea stufate all'aceto balsamico  
18,00 €

Sformatino di patate, porri con fonduta di formaggi leggera    
18,00 €

Filetti di branzino al vapore, insalata di puntarelle con pomodorini confit   
20,00 €

Salmoncino marinato agli agrumi con insalatina di finocchi all'aneto   
20,00 €

La trota salmonata alpina con salsa allo yogurt e aceto di mirtilli   
21,00 €

Uovo poché su crema di Castelmagno e funghi porcini    
21,00 €

## Le Nostre Paste...

Risotto mantecato ai carciofi e gamberi con emulsione di burrata   
20,00 €

Cavatelli al ragù di coniglio con croccante di porri  
18,00 €

Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico stracciatella di bufala e cacio   
18,00 €

Pappardelle fresche saltate allo speck su letto di pesto di zucchine  
18,00 €

Gli spaghetti di Gragnano con cozze, pecorino al profumo di lime  
18,00 €

Zuppa di cipolle alla lionese   
18,00 €

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

## Per Continuare...

Guancialino di vitello in cottura morbida con cremoso di patate e riduzione al Pinot Noir   
24,00 €

Petto d'anatra all'arancia e liquirizia con riso alla creola  
24,00 €

Bocconcini di cervo al Fumin su medaglione di polenta al profumo di sottobosco **Km0**  
24,00 €

Entrecôte alla griglia con le sue patate   
24,00 €

Filetti di cernia con brodetto di lenticchie aromatizzato e bacon croccante  
24,00 €

Pesce alla griglia (secondo gli arrivi)   
36,00 €

Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia    
21,00 €

Costata di vitellone alla griglia (minimo 2 persone)   
95,00 €

Filetto di vitellone (200 gr.) con le sue verdure grigliate   
36,00 €

*Tutti i secondi piatti sono serviti con un contorno di patate*

## 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)  
10,00 €

Scaglie di Grana (riserva 20 mesi)  
10,00 €

## I Nostri Dolci...

Crema di Cogne / Crème Caramel / Panna cotta con riduzione ai frutti di bosco  
La fiocca / Gelati maison / Dolce del giorno  
10,00 €

# Menu GHB

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi con melone   
oppure

Sformatino di patate, porri con fonduta di formaggi leggera    
oppure

Coppa piacentina con cipolle di Tropea stufate all'aceto balsamico  
oppure

Bruschetta alla napoletana



Cavatelli al ragù di coniglio con croccante di porri  
oppure

La nostra crespella gratinata alla valdostana **Km0**  
oppure

Spaghettoni trafileti al bronzo con pomodoro e basilico   
oppure

Pappardelle fresche saltate allo speck su letto di pesto di zucchine



Petto d'anatra all'arancia e liquirizia con riso alla creola   
oppure

Carbonada di manzo alla valdostana con crostini di mais dorati **Km0**  
oppure

Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano maionese di soia    
oppure

Paillard ai ferri   
oppure

Omelette al bacon



Crème Caramel  
oppure

Dessert del giorno  
oppure

Gelato della nostra pasticceria

**45,00 € (3 portate) | 55,00 € (4 portate)**

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

# Menu Bimbi

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico  
Spaghetti al pomodoro



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



Gelato della nostra pasticceria

25,00 €



Inquadra con il tuo smartphone il QRcode 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