


## Per iniziare...



Millefoglie di vitello tonnato in sfoglia croccante  
21,00 €

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

Battuta di gambero rosa, riso nero, avocado, mango con dressing di passion fruit   
24,00 €

Veli d'anatra con insalatina al sedano, semi di zucca e maionese all'arancia  
21,00 €


Bauletto di pasta "brick" con carciofi e ricotta all'emulsione di pomodoro fresco   
20,00 €


Mozzarella di bufala con battuto di pomodorini, capperi e olive taggiasche al basilico    
21,00 €

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

Uovo poché con salsa al Grana Padano al tartufo nero    
21,00 €

## Le Nostre Paste...


Risotto allo zafferano con bocconcini di pescatrice all'emulsione di capperi   
20,00 €

Lasagnetta alle verdure con fonduta leggera di scamorza affumicata   
18,00 €

Ravioli di borragine al burro, salvia, parmigiano su crema di pomodori ciliegini   
18,00 €

Tagliatelle all'uovo saltate al ragù d'agnello con fave di soia  
18,00 €

Crema d'asparagi con uovo poché e bacon croccante  
18,00 €

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

Gnocchi di patate al Bleu d'Aoste e noci  
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...


Pesce spada alla griglia in vinaigrette agli asparagi e pinoli tostati   
26,00 €

Guancialino di vitello in cottura morbida, misticanza e salsa verde  
25,00 €

Stinco di vitello glassato al forno con cremoso di patate e salsa ai funghi porcini\*  
25,00 €

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 €

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

Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia    
20,00 €

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

Orata pescata alla griglia (minimo 2 persone)  
90,00 €

Tagliata di Angus irlandese (180 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

Bruschetta alla napoletana

oppure

Tomino in fantasia 

oppure

Triglia in carpione con verdure croccanti in salsa teriyaki



La nostra crespella gratinata alla valdostana **Km0**

oppure

Spaghettoni trafilati al bronzo con pomodoro e basilico 

oppure

Cavatelli freschi saltati all'amatriciana con rapé di pecorino Romano

oppure

Zuppetta d'orzo perlato e farro 



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


oppure

Cosciotto di agnello glassato al forno con tortino di patate e carciofi

oppure

Pollo speziato

oppure

Omelette al bacon 

oppure

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



Crème Caramel

oppure

Dessert del giorno

oppure

Gelato della nostra pasticceria

**48,00 € (3 portate) | 58,00 € (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

