

Per iniziare...

- Tartare di vitellone con insalatina di mango, avocado e dressing al balsamico 
21,00 €
- Battutina di gambero* in foglia di melanzane con zuppetta di pomodoro fresco 
22,00 €
- Caponatina di verdure con ricotta di bufala ai pistacchi 
18,00 €
- Sformatino di asparagi in crema di pecorino allo zafferano 
18,00 €
- Insalata Nizzarda 
18,00 €

Le Nostre Paste...

- Risotto mantecato ai pomodorini pecorino al profumo di menta 
18,00 €
- Tortelloni di ricotta e spinaci con verdure di stagione e filetti di pomodoro 
20,00 €
- Paccheri di Gragnano saltati al ragù Napoletano e rapé di provola dolce
20,00 €
- Tagliolini 30 tuorli saltati al ragout d'astice con datterini confit
25,00 €
- Zuppa alla Ueca 
18,00 €

Per Continuare...

- Pesce spada grigliato alla mediterranea con insalatina alla frutta secca 
28,00 €
- Bocconcini di filetto di manzo alle noci e profumo di grappa con maionese di castagne 
28,00 €
- Bianco di faraona sauté allo zenzero, lime con cous cous alle verdure 
25,00 €
- Uovo poché con patata novella, parmigiano e tartufo nero 
26,00 €

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



Menu Valdostano Km0

Flûte di benvenuto

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

oppure

Trota salmonata alpina con salsa allo yogurt e aceto di mirtili 

Gnocchi di patate alla fonduta valdostana DOP con croccante di mocetta

Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata 

65,00 €

Menu Detox

Tisana

Fantasia ai cereali, brunoise di verdure, frutta esotica con tofu 

Sfogliatine croccanti di ceci al rosmarino con melanzane all'origano maionese di soia 

Panna cotta vegetale con salsa alla frutta

45,00 €

1908

Entrecôte alla griglia con le sue patate 

32,00 €

La nostra cotoletta di vitello con Jambon alla brace di Saint-Oyen e Fontina DOP

35,00 €

Filetto di manzo (220 gr.) con patate rosolate 

38,00 €

Pesce alla griglia (secondo gli arrivi) con contorno di patate 

38,00 €

I Nostri Dolci...

Parfait al mango con salsa al cioccolato piccante

Semifreddo al caffè con glassa alle nocciole e salsa allo zabaione

Tortino al cioccolato tiepido con salsa ai lamponi

Tarte tatin di mele con crema alla vaniglia

Friandise con i nostri cioccolatini

12,00 €

La crema di cogne / La fiocca / Crème Caramel

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco

Crostata con frutta di stagione

Dessert del giorno

10,00 €

Menu GHB

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi

Caponatina di verdure con ricotta di bufala ai pistacchi  

Insalata Nizzarda 



Paccheri di Gragnano saltati al ragù Napoletano e rapé di provola dolce

Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico stracciatella di bufala e cacio 

Zuppa alla Ueca 



Pollo speziato con patate arrosto

Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata 

Omelette ai funghi  



Crème Caramel
Dolci al carrello
Gelati maison

Menu Bambini

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico
Spaghetti al pomodoro



Scaloppa alla milanese (di pollo) con patatine fritte
Hamburger con patatine fritte



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

