

## Per iniziare...

- Tartare di carne con emulsione di bufala, puntarelle e tuorlo d'uovo fritto   
22,00 €
- Veli di spigola in emulsione di carciofi all'olio extra-vergine d'oliva   
22,00 €
- Zuppetta di cozze con crostini di pane casereccio  
20,00 €
- Uova Poché su crema di Castelmagno con Tartufo nero   
25,00 €
- Tometta boscaiola fondente con zucchine melanzane grigliate e concassé di pomodoro   
20,00 €
- Sformato di cardi gobbi con bagna cauda   
20,00 €

## Le Nostre Paste...

- Risotto allo zafferano con bocconcini di ossobuco in gremolada  
20,00 €
- Cappellacci di zucca al burro aromatico su crema Mantovana   
20,00 €
- Mezzi paccheri di monograno saltati alla gricia   
18,00 €
- Scialatielli saltati al ragout di ricciola con datterini  
18,00 €
- Tagliolini di grano saraceno al limone, bottarga con capperi caramellati  
21,00 €
- Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico stracciatella di bufala e cacio   
18,00 €
- Crema di zucchine trombetta, praline di caprino e crostini di pane al timo   
18,00 €

## Per Continuare...

- Bocconcini di coniglio nostrano alla ligure su cremoso di di mais integrale  
24,00 €
- Filetto di maiale al gratin di pecorino con indivia al pompelmo rosa  
24,00 €
- Salmoncino alla carbonella, crudité alla pizzaiola, pesto di broccoli e verdure mignon   
26,00 €
- Sfogliatine croccanti di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia    
21,00 €

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 Valdostano Km0

Flûte di benvenuto

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

Trota salmonata alpina con salsa allo yogurt e aceto di mirtili

Risotto al rosso di Donnas, mirtili e Bleu d'Aoste 

Bocconcini di cervo nostrano al Fumin con funghi su medaglione di polenta

60,00 €

## Menu Detox

Tisana

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

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

Aspic di frutta con salsa passion fruit

42,00 €

## Menu Griglia

Entrecôte alla griglia con le sue patate   
25,00 €

Pancia di maialini di cinta, schiacciata di patate all'olio cipolline glassate   
28,00 €

Filetto di manzo con contorno   
36,00 €

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

## I Nostri Dolci...

Mele cotte gratinate con crema e crumberry

Semifreddo allo zabaglione con pere al vino rosso

Aspic di frutta con salsa passion fruit

Crema di Cogne

Crème Caramel

La fiocca

10,00 €

# Menu GHB

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi

Tometta boscaiola fondente con zucchine melanzane grigliate e concassé di pomodoro 

Zuppetta di cozze con crostini di pane casereccio



Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico stracciatella di bufala e cacio 

Mezzi paccheri di monograno saltati alla gricia

Scialatielli saltati al ragout di ricciola con datterini



Entrecôte alla griglia con le sue patate 

Pollo speziato con patate arrosto 

Pesce alla griglia (secondo gli arrivi) con contorno del giorno 



Crème Caramel  
Dolci al carrello  
Gelati maison

# Menu Bimbi

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

