

Carpaccio di manzo con insalatina di puntarelle e formaggio di fossa 🛞 18.00€



Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele 🛞 18,00 €



Veli di branzino marinati su emulsione di carciofi all'olio extra-vergine d'oliva 💥 18,00 €



Insalata di seppie\* alla mediterranea su crema di piselli 💢 18,00 €



La trota salmonata alpina con formaggio morbido alle erbe di montagna e aceto di mirtilli 💢 20,00 €



Timballo di melanzane alla parmigiana con coulis di pomodoro al basilico 🏸 18,00 €



Tometta boscaiola fondente con misticanza e concassé di pomodoro fresco 🏸 16,00€



le Nostre Paste... Scialatielli saltati al ragout di pesce spada, pinoli e olive taggiasche

> Risotto mantecato ai carciofi e robiola fresca 🎺 😭 16,00€

18,00€



La nostra crespella gratinata alla valdostana 16,00 €

Spaghettoni trafilati al bronzo con pomodoro e basilico 🖊 15,00 €



Ravioli di borragine al pesto di pomodoro fresco e mandorle 🖊 18,00€



Strozzapreti freschi ai capperi, melanzane, pomodoro e ricotta stagionata 🖊 16.00 €



Pasta e ceci al profumo di rosmarino 🗸 16,00€









Pet Continuale...

Filetto di maiale alla senape antica su ciuffetti di spinaci saltati 24,00 €

Suprema di Faraona in farcia di spinaci e provola con tortino di patate al timo ( e riduzione al porto



24,00 €

Filetti di San Pietro\* in sauté con datterini pinoli, olive e zeste di limone 24,00 €

> Uovo poché, patata novella al parmigiano e tartufo nero 🎺 👔 25,00 €



"Carbonada" di manzo alla valdostana con crostini di mais dorati 22,00 €

> Entrecôte alla griglia con le sue patate 🛞 25,00 €

Filetto di vitellone (200 gr.) con le sue verdure grigliate 🧩 32,00 €

> Pesce alla griglia (secondo gli arrivi) 🛞 30,00 €

Costata di vitellone alla griglia (minimo 2 persone) 😭 80,00€

> Proposta vegetariana 8.00€

Tutti i secondi piatti sono serviti con un contorno di patate

E Per Finise...

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€

Mostri Dolci...

Crema di Cogne / Crème Caramel / Panna cotta con riduzione ai frutti di bosco La fiocca / Gelati maison / Dolci al carrello

10,00€

Menu GHB

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi con melone oppure

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

Timballo di melanzane alla parmigiana con coulis di pomodoro al basilico 🎺 oppure

Tometta boscaiola fondente con misticanza e concassé di pomodoro fresco 🎤



Strozzapreti freschi ai capperi, melanzane, pomodoro e ricotta stagionata 🏏 oppure

Pasta e ceci al profumo di rosmarino 🗸 oppure

La nostra crespella gratinata alla valdostana oppure

Spaghettoni trafilati al bronzo con pomodoro e basilico 🖊



Filetto di maiale alla senape antica su ciuffetti di spinaci saltati oppure

Suprema di Faraona in farcia di spinaci e provola con tortino di patate al timo 🛞 e riduzione al porto



oppure

"Carbonada" di manzo alla valdostana con crostini di mais dorati

oppure

Paillard ai ferri 🛞



oppure

Omelette al crudo di Parma



Crème Caramel oppure Gelato della nostra pasticceria

45,00€

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



## 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





