

Per iniziare...

Carpaccio di vitellone "AREV" con insalatina di pesche, mentuccia all'aceto balsamico 
20,00 €

Filetti di scorfano in carpione leggero con le sue verdure croccanti
18,00 €

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

Burratina con millefoglie di culatello all'olio aromatizzato
20,00 €

Tarte tatin di cipolla di Tropea caramellata in crema di caprino 
20,00 €

Le Nostre Paste...

Risotto mantecato agli asparagi con salmone marinato al sale 
20,00 €

Agnolotti "pizzicati" di crescenza e rucola frita su passatina di pomodori pachino 
20,00 €

Linguine saltate alle alici e zucchine al pane tostato al finocchietto
18,00 €

Pappardelle fresche saltate al ragù di coniglio con verdure croccanti
18,00 €

Zuppetta di fiori di zucchine e cereali al profumo di basilico 
18,00 €

Per Continuare...

Filetti di orata in crosta di patate con insalatina orientale agli agrumi
26,00 €

Filettino di maiale alla griglia su indivia riccia brasata, salsa al miele e peperoncino 
25,00 €

Petto d'anatra all'arancia e liquirizia, con riso alla creola
26,00 €

Uovo pochè 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

Filetti di scorfano in carpione leggero con le sue verdure croccanti

Tarte tatin di cipolla di Tropea caramellata in crema di caprino 



Linguine saltate alle alici e zucchine al pane tostato al finocchietto

Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico stracciatella di bufala e cacio 

Zuppetta di fiori di zucchine e cereali al basilico 



Pollo speziato con patate arrosto

Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata 

Giardiniera piemontese con mozzarella di bufala e cialda croccante 



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

