

Per iniziare...

Carpaccio di manzo con insalatina di verdure in pinzimonio e scaglie di formaggio di fossa 
20,00 €

Veli di branzino marinati al lime su emulsione d'asparagi e concassé di pomodoro 
21,00 €

Timballo di alici alla ligure con aspretto di pomodoro e pesto genovese 
20,00 €

Tometta boscaiola fondente con zucchine e melanzane grigliate in concassé di pomodoro 
20,00 €

Millefoglie di carne equina con insalatina di finocchi in sfoglia croccante
21,00 €

Le Nostre Paste...

Risotto al pomodoro con basilico, burrata e pomodorini infornati 
18,00 €

Timballo di lasagnette alle melanzane e mozzarella di bufala con sauté di pomodorini 
18,00 €

Fettuccine al ragù di Fassone con fave e rapé di Grana Padano
18,00 €

Tagliolini al curry con code di gamberi*, pesto di zucchine e latte di cocco
20,00 €

Crema d'asparagi con sfera di caprino all'erba cipollina 
18,00 €

Per Continuare...

Polpo sauté al rosmarino su purea di sedano rapa e crema di pachino
26,00 €

Tartare di sottofiletto Arev scottato con asparagi e uovo cotto a bassa temperatura 
28,00 €

Bianco di pollo in cuore di bresaola e carciofi con salsa al Porto e patate all'olio
25,00 €

Sfoglie 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



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 €



Ménu GHB

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi

Tometta boscaiola fondente con zucchine e melanzane grigliate in concassé di pomodoro ✓

Carpaccio di manzo con insalatina di verdure in pinzimonio e scaglie di formaggio di fossa 🌾



Fettuccine al ragù di Fassone con fave e rapé di Grana Padano

Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico stracciatella di bufala e cacio ✓

Crema d'asparagi con sfera di caprino all'erba cipollina ✓



Pollo speziato con patate arrosto

Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata 🌾

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



Crème Caramel
Dolci al carrello
Gelati maison



Sono compresi acqua, caffè e due bicchieri di vino della nostra selezione
50,00 € (3 portate) | 60,00 € (4 portate)

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

