

# Menu GHB

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi con melone   
20,00 €

Sformatino di funghi porcini e patate con crema Grana Padano   
18,00 €

Salmoncino marinato agli agrumi con valeriana e crostini di pane ai cereali antichi   
18,00 €

Bruschetta alla napoletana  
16,00 €



Cavatelli freschi alla ferrarese con scaglie di Grana  
18,00 €

La nostra crespella gratinata alla valdostana **Km0**  
16,00 €

Spaghettoni trafiletti al bronzo con pomodoro e basilico   
16,00 €

Crema di pomodoro con uovo cotto a bassa temperatura e crostini al burro  
16,00 €



Involtini di vitello alla moda di Rhêmes con gnocchetti alla gressonara **Km0**  
22,00 €

Stinco di vitello glassato al forno con cremoso di patate e funghi porcini  
24,00 €

Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano maionese di soia    
21,00 €

Paillard ai ferri   
22,00 €

Omelette al bacon  
18,00 €



Crème Caramel / Dolce del giorno / Gelato della nostra pasticceria  
10,00 €

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