

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

NOTA:

in grassetto corsivo sono evidenziati gli allergeni (Regolamento UE n° 1169/11)

l'asterisco * indica che il prodotto è congelato

ANTIPASTI

ANGOLO DEI FORMAGGI

ricotta (latte), Treccia (latte), Toma (latte)

ANGOLO DEL FRITTO*

gamberi (crostacei, solfiti), alici* (pesce), mozzarelline* (latte), pasta cresciuta* (glutine), olio di arachide (arachide)*

ASSIETTE DI BRANZINO E GAMBERI* CON VINAIGRETTE ALLA RIVIERASCA

branzino (carne), gamberi (crostacei, solfiti), basilico, origano, olio evo, sale

“BUDIN” E PATATE LESSE DELLE NOSTRE MONTAGNE

“budin” (sanguinaccio), patate, porri, olio evo, sale

BURRATINA CON MILLEFOGLIE DI CULATELLO ALL'OLIO AROMATIZZATO

burrata vaccina (latte), Culatello, farina di frumento (glutine), acqua, olio evo, lievito, sale

CAPONATINA DI MELANZANE ALLA SICILIANA

melanzane, pomodoro (solfiti), olio di arachidi (arachide), olive, pinoli (frutta a guscio, solfiti), olio evo, sale

CAPONATINA DI VERDURE CON CIALDA CROCCANTE

zucchine, carote, sedano (sedano), melanzane, pomodoro (solfiti), olio di arachidi (arachide), pane carasau (farina di frumento – glutine) o Grana Padano (latte), olive, pinoli (frutta a guscio, solfiti), olio evo, sale

CARNE MARINATA CON INSALATINA DI VERZA ALLA GRESSONARA

carne di manzo, acciughe (pesce), cavolo, panna (latte), aglio, olio evo

CARPACCIO DI MANZO CON INSALATINA TROPICALE

carne di manzo, avocado, mango, papaya, frutto della passione, olio evo

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

CODE DI GAMBERI* IN PANURE DI PATATE CON INSALATINA DI FINOCCHI AGLI AGRUMI

gamberi* (crostacei), *fiocchi di patate, finocchi, limone, arancia, pompelmo, aneto, sale, olio evo*

CARPACCIO DI MANZO CON INSALATINA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA

carne di manzo, puntarelle, acciughe (pesce), aglio, olio evo, sale

CARPACCIO DI VITELLONE AREV CON CARCIOFI E FORMAGGIO DI FOSSA

carne di manzo, carciofi, formaggio di Fossa (latte), olio evo, limone, sale

COPPA PIACENTINA CON FRITTELLE DI PASTA "CRESCIUTA*"

coppa piacentina, farina di frumento 00 (glutine), acqua, olio di arachidi (arachide), lievito, olio di palma, alghe, sale

FALAFEL DI CECI

ceci, cumino, coriandolo, sesamo (sesamo), olio evo, limone, sale

FONDUTA DI TOMA ALLA GRESSONARA CON CROSTINI DI PANE AL PROFUMO DI ROSMARINO

fontina DOP (latte crudo), panna (latte), burro (latte), farina di frumento (glutine), rosmarino, sale

GELATO DI MOZZARELLA DI BUFALA CON BATTUTA DI POMODORINI E VELI DI PANE CROCCANTE

mozzarella vaccina (latte), latte (latte), pomodoro fresco, farina di frumento 00 (glutine), acqua, lievito, origano, olio evo, sale

GIARDINETTO DI VERDURE CON BURRATA

zucchine, carote, peperoni, melanzane, burrata vaccina (latte), basilico, olio evo, sale

GRISSINI E TAGLIERI CON JAMBON DE BOSSES DOP

farina di frumento (glutine), prosciutto crudo Jambon de Bosses DOP, noci (frutta a guscio, solfiti), lievito, sale

INSALATA DI FINOCCHI ALLE ARANCE

finocchi, arance, olio evo, sale, limone, pepe rosa

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

INSALATA DI POLLO, RISO E ASPARAGI ALLA CANTONESE

carne di pollo, riso bianco, asparagi, uova (uova), piselli, prosciutto cotto (può contenere solfiti), olio di arachidi (arachide), sale

INSALATA DI POLPO, PATATE E OLIVE CON DRESSING AL POMODORO

polpo (molluschi, solfiti), patate, olive, pomodoro, prezzemolo, limone, olio evo, sale

INSALATINA DI POLPO ALLA TAGGIASCA

polpo (molluschi, solfiti), olive, prezzemolo, olio evo, limone, sale

INSALATINA DI POLPO E PATATE AL PESTO DI POMODORO FRESCO

polpo (molluschi, solfiti), patate, pomodoro fresco, basilico, olive taggiasche, olio evo, limone, prezzemolo, sale

INSALATINA DI SEPIE* ALLA MEDITERRANEA CON CREMA DI PISELLI E CORALLO AL NERO DI SEPIA

sepie (molluschi, solfiti), nero di seppia (molluschi, solfiti) farina di frumento (glutine), pomodoro fresco, sedano (sedano), piselli, olio evo, sale*

INSALATINA TIEPIDA DI SEPIE E CARCIOFI

sepie (molluschi, solfiti), carciofi, aglio, olio evo, sale

INSALATA RUSSA

patate, carote, piselli, uova (uova), limone, olio di arachidi (arachide), sale

LA NOSTRA TROTA SALMONATA AFFUMICATA CON YOGURT, MIRTILLO E ACETO BALSAMICO

trota (pesce), yogurt (latte), mirtilli, aceto balsamico (solfiti), olio evo

LE DUE FONDUTE (FONDUTA ALLA VALDOSTANA E FONDUTA DI BLEU D'AOSTE)

fontina DOP (latte crudo), panna (latte), Bleu d'Aoste (latte)

MELANZANE ALLA VESUVIANA

melanzane, pomodoro (solfiti), mozzarella vaccina (latte), olio di arachidi (arachide), basilico, olio evo, sale

PICCOLA BATTUTA DI VITELLONE AREV CON EMULSIONE ALLE NOCCIOLE

carne di vitellone, olio di arachidi (arachidi), uova (uova), limone, senape (senape), nocciole (frutta a guscio, solfiti), olio evo, sale

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

PICCOLA TARTARE DI CARNE CON MOZZARELLA DI BUFALA

*carne di bovino, **mozzarella di bufala (latte)**, capperi, limone, olio evo, sale*

POMODORO E MOZZARELLA ALLA CAPRESE

*pomodoro fresco, **mozzarella vaccina (latte)**, basilico, olio evo, sale*

PROSCIUTTO CRUDO DI BOSSES DOP CON FRITTELLE DI MELE DI SAINT-PIERRE

*prosciutto crudo Jambon de Bosses DOP, mele, **farina di frumento (glutine)**, **latte (latte)**, **uova (uova)**, acquavite, lievito, zucchero*

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI

prosciutto crudo di Parma

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON SPICCHI DI MELONE

prosciutto crudo di Parma, melone

QUICHE DI VERDURE

*ingredienti della pasta brisé: **farina di frumento (glutine)**, **ricotta (latte)**, sale*

*ingredienti della farcitura: carote, cipolle, peperoni, **panna (latte)**, **uova (uova)**, **Grana Padana (latte)**, sale, pepe*

SALAMELLE CON CAVOLO VERZA

carne di maiale, cavolo, olio evo, curcuma, sale

SALMONCINO AFFUMICATO CON INSALATA DI PUNTARELLE

***salmone (pesce, può contenere solfiti)**, puntarelle, arance, pompelmo, limone, olio evo, sale*

SALMONCINO MARINATO AGLI AGRUMI CON INSALATINA DI FINOCCHI E ANETO

***salmone (pesce)**, arance, limoni, finocchi, aneto, erba cipollina, olio evo, sale, pepe*

SALMONCINO AFFUMICATO CON SPUMA DI ROBIOLA AL SEDANO

***salmone affumicato (pesce)**, **robiola (latte)**, **sedano (sedano)**, aneto, erba cipollina, arancia, limone, olio evo, pepe, aneto*

SCALOPPA DI FOIE GRAS DI ANATRA CON PURE' DI PATATE E COMPOSTA DI CIPOLLE ALL'ARANCIA

***foie gras (solfiti)**, patate, **latte (latte)**, **burro (latte)**, **Grana Padano (latte)**, cipolle rossa, arancia, zucchero, sale, **vino rosso (solfiti)**, olio evo*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

SCROCCHIARELLE

farina di grano (glutine), olio evo, lievito, origano, sale, peperoncino, pomodoro, mozzarella (latte), carciofi, guanciale, pecorino (latte), concentrato pomodoro (solfiti), basilico

SFORMATINO DI CARCIOFI CON SALSA DI PECORINO ALLO ZAFFERANO

carciofi, uova (uova), latte (latte), panna (latte), Grana Padano (latte), pecorino sardo, romano e siciliano (latte), zafferano, olio evo, sale

SFORMATINO DI PATATE E FUNGHI PORCINI IN FONDUTA LEGGERA ALLA VALDOSTANA

patate, fontina DOP (latte crudo), funghi porcini, uova (uova), panna (latte), Grana Padano (latte), burro (latte), porro, noce moscata, olio evo, sale

SFORMATINO DI ZUCCA CON CREMA DI ZOLA E CRUMBLE DI AMARETTI

zucca, panna (latte), uova (uova), gorgonzola (latte), Grana Padano (latte), amaretti (farina di frumento, burro, mandorle), liquore all'amaretto (mandorle), noce moscata, olio evo, sale

TAGLIERE DI MOCETTA, LARDO E CACCIATORINI DOP CON CROSTINI DI PANE NERO AL MIELE

mocetta, lardo, "budin" (sanguinaccio), cacciatorini, pane nero di segale (glutine), miele

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI VALDOSTANI

prosciutto crudo Jambon de Bosses DOP, prosciutto cotto Jambon alla brace di Saint-Oyen (può contenere solfiti), salame, boudin/sanguinaccio, fontina DOP (latte crudo), Bleu d'Aoste (latte), toma (latte)

TARTARE DI MANZO CON CAVIALE DI MELANZANE IN EMULSIONE ALLE NOCCIOLE

carne di bovino, melanzane, olio di arachidi (arachide), uovo (uova), nocciole (frutta a guscio, solfiti), olio evo, sale

TARTARE DI POMODORINI E MOZZARELLA CON VELI DI PANE ALL'ORIGANO

pomodorini, mozzarella (latte), farina di frumento (glutine), origano, olio evo, sale

TIMBALLINO DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI BUFALA E COULIS DI POMODORO

melanzane, mozzarella di bufala (latte), pomodoro, basilico, olio evo, sale

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

TRECCIONE DI FIOR DI LATTE

treccia (latte)

UOVO POCHE' CON CREMA DI CASTELMAGNO E FUNGHI PORCINI

uovo (uova), patate, Castelmagno (latte), panna (latte), funghi porcini, burro (latte), prezzemolo, olio all'aglio, olio evo, sale

VELI DI CARNE MESSATA CON SPUMA DI ROBIOLA AL SEDANO E NOCI IN SALSA LEGGERA DI ACCIUGHE

carne di bovino, robiola (latte), sedano (sedano), noci (frutta a guscio, solfiti), acciughe (pesce), panna (latte), olio evo, sale

VELI DI SANATO ROSA CON POMODORO PACHINO IN SALSA TONNATA

carne di sanato, pomodoro fresco, salsa tonnata: tonno (pesce, solfiti), uova (uova), vino bianco (solfiti), Marsala (solfiti), olio di arachidi (arachide), capperi, limone, sale

VERDURE AL VAPORE IN LEGGERA BAGNA CAUDA

peperoni, zucchine, carote, acciughe (pesce), olio evo, aglio, latte (latte)

VITELLO IN SALSA TONNATA AL PROFUMO DI CAPPERI

carne di vitello, salsa tonnata: tonno (pesce, solfiti), uova (uova), vino bianco (solfiti), Marsala (solfiti), olio di arachidi (arachide), capperi, limone, sale

* * * * *

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI* DI MAGRO AL BURRO E SALVIA

farina di semola di grano duro (glutine), uova (uova), ricotta (latte), crema di latte (latte), spinaci, formaggio (latte), sale – può contenere tracce di pesce, crostacei, molluschi, soia e senape

AGNOLOTTI DI MAGRO SU PASSATINA DI POMODORINI E FILETTI DI MANDORLE

farina di frumento (glutine), uova (uova), erbe, ricotta (latte), fiocchi di patate (latte), mandorle (frutta a guscio), pomodorini, noce moscata, Grana Padano (latte), olio evo, sale

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE CON SALSINA AL PARMIGIANO

carne di vitello, Grana Padano (latte), sugo di arrosto (cipolla, aglio, sedano, solfiti), olio evo, sale

AGNOLOTTI* SALTATI ALLA PIEMONTESE

farina di semola di grano duro (glutine), uova (uova), carne di bovino, carne di tacchino, carne di suino, sugo di arrosto, carote, cipolle, sedano (sedano), formaggio (latte), Grana Padano (latte), sale – può contenere senape e soia

AGNOLOTTI “PIZZICATI” DI RUCOLA E CRESCENZA IN CREMA DI POMODORI PACHINO

farina di semola di grano duro (glutine), uova (uova), crescenza (latte), Grana Padano (latte), rucola, pomodoro fresco, aglio, basilico, olio evo, sale

CAVATELLI SALTATI AL RAGÙ D'AGNELLO E FAVE DI SOIA

farina di semola di grano duro (glutine), carne di agnello, fave di soia (soia), carote, cipolle, sedano (sedano), vino bianco (solfiti), olio evo, sale

CASERECCI ALLE ZUCCHINE IN “CARBONARA LEGGERA”

farina di semola di grano duro (glutine), zucchine, uova (uova), panna (latte), Grana Padano (latte), pecorino (latte), sale, pepe

CORTECCIA DI PASTA FRESCA SALTATA AI CARCIOFI GUANCIALE E PECORINO

farina di grano (glutine), carciofi, guanciale, pecorino (latte), olio evo, sale

CREMA DI CAVOLFIORE CON BRUSCHETTINA DI ACCIUGHE E OLIVE

cavolfiore, cipolle, porri, burro (latte), farina di frumento (glutine), acciughe (pesce), olive, olio evo, lievito, sale

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI DI PANE AL CAPRINO E SALSA DI ALICI

*zucca, cipolla, porri, olio evo, **burro (latte)**, sale, **farina di semola (glutine)**, **formaggio caprino (latte)**, **alici (pesce)**, olio evo, aglio, sale*

CRESPELLE GRATINATE ALLA VALDOSTANA

*crêpe salata: **farina di frumento (glutine)**, **uova (uova)**, **latte (latte)**, **burro (latte)**, sale
farcitura: **prosciutto cotto (può contenere solfiti)**, **fontina DOP (latte crudo)**, **latte (latte)**, **burro (latte)**, **Grana Padano (latte)**, **noce moscata**, sale*

CRESPELLE RICOTTA E SPINACI

*crêpe salata: **farina di frumento (glutine)**, **uova (uova)**, **latte (latte)**, **burro (latte)**, sale
farcitura: **ricotta (latte)**, **spinaci**, **Grana Padano (latte)***

GNOCCHETTI DI PATATE ALLO ZAFFERANO CON ZUCCHINE E CODE DI GAMBERI*

*patate, zafferano, zucchine, **code di gamberi* (crostacei, solfiti)**, olio evo, sale*

GNOCCHI DI PATATE ALLA FONDUTA CON CRUMBLE DI MOCETTA

*patate, **farina di frumento (glutine)**, **panna (latte)**, **uovo (uova)**, **fontina DOP (latte crudo)**, **mocetta**, **noce moscata**, olio evo, sale*

LASAGNETTA APERTA CROCCANTE AL PESTO GENOVESE CON FONDUTA DI PROVOLA DOLCE

***farina di frumento (glutine)**, **uova (uova)**, **pecorino (latte)**, **provola (latte)**, **basilico**, olio evo, sale*

LASAGNE GRATINATE ALLA BOLOGNESE

***farina di frumento (glutine)**, **uova (uova)**, **carne di manzo**, **carne di maiale**, **pomodoro (solfiti)**, **Grana Padano (latte)**, **carote**, **cipolla**, **sedano (sedano)**, olio evo, sale*

LASAGNETTA ALLE MELANZANE E MOZZARELLA CON COULIS DI POMODORO

***farina di frumento (glutine)**, **uova (uova)**, **melanzane**, **mozzarella vaccina (latte)**, **pomodoro (solfiti)**, olio evo, sale*

LINGUINE SALTATE ALLA VENTRESCA DI TONNO E FILETTI DI POMODORO

***farina di frumento (glutine)**, **ventresca di tonno (pesce)**, **pomodoro**, **prezzemolo**, **basilico**, olio evo, sale*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

MALTAGLIATI FRESCHI CON RAGU' DI CINGHIALE

carne di cinghiale, farina di frumento (glutine), uova (uova), sale, carote, sedano (sedano), cipolla, vino rosso (solfiti), ginepro, cannella, chiodi di garofano, anice stellato, alloro, olio evo, sale

ORECCHIETTE FRESCHE CON RAGU' DI SALSICCIA E RICOTTA FRESCA

farina di frumento (glutine), salsiccia, pomodoro (solfiti), ricotta (latte), olio evo, sale

PARMIGIANA DI MELANZANE

melanzane, olio di arachidi (arachidi), pomodoro (solfiti), mozzarella (latte), olio evo, sale

PASTA E FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO EXTRA-VERGINE AL BASILICO

farina di semola di grano duro (glutine), fagioli cannellini, carota, cipolla, sedano (sedano), olio evo, basilico, lieviti, sale

PENNETTE SALTATE ALLA MOCETTA E PROFUMO DI ACQUAVITE

farina di semola (glutine), mocetta, panna (latte), acquavite, olio evo, sale

PICCOLO TIMBALLO DI PASTA CON VERDURE E SCAMORZA AFFUMICATA

farina di grano (glutine), uova (uova), carote, melanzane, zucchine, porri, scamorza (latte), latte (latte), basilico, olio evo, sale

RISOTTO AL POMODORO CON BASILICO, BURRATA E POMODORINI INFORNATI

riso bianco, burrata (latte), burro (latte), Grana Padano (latte), pomodoro (solfiti), carota, cipolla, sedano (sedano), basilico, olio evo, sale

RISOTTO ALLA ZUCCA CON SALSICCIA LUGANEGA E CROCCANTE DI SPECK

riso, zucca, salsiccia luganega, speck, carote, sedano (sedano), cipolle, burro (latte), Grana Padano (latte), sale, olio evo

RISOTTO MANTECATO AI FUNGHI PORCINI

riso bianco, funghi porcini, Grana Padano (latte), carote, cipolle, sedano (sedano), burro (latte), sale

RISOTTO MANTECATO AI GAMBERI* AL PROFUMO DI PESTO

riso, burro (latte), gamberi (crostacei, solfiti), basilico, carote, cipolle, sedano (sedano), pecorino (latte), Grana Padano (latte), pinoli (frutta a guscio, solfiti), olio evo, sale*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

RISOTTO MANTECATO ALLO ZAFFERANO, ASPARAGI E FIORI DI ZUCCA

*riso bianco, asparagi, fiori di zucca, zafferano, **Grana Padano (latte), burro (latte)**, carota, cipolla, **sedano (sedano)**, olio evo, sale*

RISOTTO MANTECATO ALLA CATALOGNA CON PROFUMO DI LIMONE

*riso, catalogna, **burro (latte), Grana Padano (latte)**, brodo vegetale: **sedano (sedano)**, carota, cipolla, finocchio, pomodoro, limone, olio evo, sale*

SCIALATIELLI AI POMODORINI SCOPPIATI, STRACCIATELLA E CACIO

*farina di frumento (glutine), pomodorini (solfiti), **stracciatella (latte), cacio (latte)**, cipolla, olio evo, sale*

SCIALATIELLI CON COZZE, PECORINO CON DATTERINI CONFIT

farina di semola di grano duro (glutine), uovo (uova), latte (latte), pecorino o Grana Padano (latte), cozze (molluschi, solfiti), pomodoro fresco, olio evo, sale

SFORMATINO DI RICOTTA E VERDURE

ricotta (latte), panna (latte), uova (uova), melanzane, zucchine, carote, porri, pomodoro fresco, basilico, olio evo, sale, noce moscata

SPAGHETTONI CON POMODORINI SCOPPIATI, BASILICO STRACCIATELLA DI BUFALA E CACIO

*farina di semola di grano duro (glutine), pomodoro (solfiti), **stracciatella di bufala (latte), cacio (latte)**, olio evo, sale*

STRASCINATI SALTATI ALLE ZUCCHINE IN “CARBONARA LEGGERA”

farina di frumento (glutine), zucchine, uova (uova), panna (latte), Grana Padano (latte), pecorino (latte), sale, pepe

TAGLIOLINI FRESCHI (30 TUORLI) SALTATI AI FUNGHI PORCINI E FILETTI DI POMODORO AL TIMO

farina di frumento (glutine), uova (uova), funghi porcini, prezzemolo, olio all'aglio, olio evo, timo, sale



LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

SECONDI PIATTI

BIANCO DI POLLO IN “PANURE” RUSTICA E FRUTTA SECCA, INSALATINA GOURMET E MAIONESE ALLA SOIA

carne di pollo, farina di frumento (glutine), uovo (uova), nocciole (frutta a guscio, solfiti), mandorle (frutta a guscio, solfiti), noci (frutta a guscio, solfiti), pistacchi (frutta a guscio, solfiti), misticanza, erba cipollina, latte di soia (soia), olio di arachidi (arachide), lievito, limone, sale, curcuma

BOCCONCINI DI FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PISTACCHI CON EMULSIONE ALLA SOIA

carne di manzo, soia (soia), maizena, pistacchi (frutta in guscio), latte di soia (soia), salsa di soia (soia, glutine), salsa teriyaki (soia, glutine), insalata orientale (misticanza)

BRASATO DI MANZO AL BAROLO

carne di manzo, vino rosso (solfiti), cannella, chiodi di garofano, ginepro, pepe, olio evo, sale, alloro, rosmarino, salvia

CARBONADA DI MANZO CON CROSTINI DI POLENTA DORATA

carne di manzo, farina di mais, vino (solfiti), carote, cipolle, sedano (sedano), olio evo, sale

CARBONADA ALLA VALDOSTANA CON POLENTA CONCIA E RUSTICA

carne di manzo, farina di mais, Fontina DOP (latte crudo), vino rosso (solfiti), carote, cipolle, sedano (sedano), burro nocciolato (latte), olio evo, sale

CONIGLIO NOSTRANO ALLA LIGURE CON CREMOSO DI PATATE ALLE ERBE

carne di coniglio, patate, olive, carote, cipolle, sedano (sedano), rosmarino, salvia, alloro, pinoli (frutta a guscio, solfiti), olio evo, sale

COTOLETTA CON PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE DI SAINT-OYEN E FONTINA DOP

carne di vitello, prosciutto cotto Jambon alla brace di Saint-Oyen (può contenere solfiti), fontina DOP (latte crudo), burro (latte), uova (uova), farina di frumento (glutine), olio evo, lievito, sale

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA ALLE MANDORLE CON MISTICANZA AGLI AGRUMI

branzino (pesce), mandorle (frutta a guscio, solfiti), misticanza, arancia, limone, pompelmo, timo, olio evo, sale

FILETTO DI BRANZINO MARINATO CON SCHIACCIATINA DI PATATE ALL'ORIGANO

branzino (pesce), patate, origano, olio evo, limone, erba cipollina, pepe, zucchero, sale

FILETTINO DI MAIALE SFUMATO ALLA BIRRA SU LETTO DI SPINACINI CON SALSAL AL BLEU D'AOSTE E NOCI

carne di maiale, birra (glutine, solfiti), Bleu d'Aoste (latte), spinaci, noci (frutta a guscio, solfiti), olio evo, sale

FILETTO DI SAN PIETRO CON DATTERINI E PINOLI AL PROFUMO DI LIMONE

San Pietro (pesce), olio evo, pomodorini, pinoli (frutta a guscio, solfiti), limone, prezzemolo, basilico, sale

GALLETTO PETTO E COSCIA MARINATA AL LIME CON COUS COUS ALLE VERDURE

galletto, lime, vino bianco (solfiti), cous cous (glutine), zucchine, melanzane, carote, curcuma, anice stellato, cumino, sale, olio evo

GUANCIALINO DI VITELLO IN COTTURA MORBIDA CON CREMOSO DI PATATE E RIDUZIONE AL MIRTILLO ROSSO

carne di vitello, patate, carote, cipolla, sedano (sedano), burro (latte), mirtillo rosso, olio evo, sale

HAMBURGER DI VERDURE*

patate, fiocchi di patate, cipolla, carota, mais, broccoli, piselli, farina di frumento (glutine), olio di colza, amido di mais, polvere vegetale di funghi, fibra di bambù, spezie, zucchero, sale, lievito

MANZO ALL'INGLESE SU ROSTI DI PATATE* CON EMULSIONE AL LIMONE

carne di manzo, rosti di patate*, limone, olio evo, sale

NOISETTE DI PESCE SPADA CON POMODORO, PINOLI E LIMONE

pesce spada (pesce), pomodoro (solfiti), pinoli (frutta a guscio, solfiti), limone, origano, basilico, olio evo, sale

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

OMBRINA BOCCADORO SU LETTO DI SPINACI CON SALSA BEURRE BLANC

ombrina (pesce), spinaci, patata, zafferano, **burro (latte)**, **vino bianco (solfiti)**, scalogno, olio evo, aglio, sale, olio aromatizzato al prezzemolo e olio aromatizzato al pomodoro

PETTO DI POLLO MARINATO ALLA GRIGLIA CON RATATOUILLE DI VERDURE

carne di pollo, zucchine, melanzane, peperone, **pomodoro (solfiti)**, olio evo, sale

POLLO SPEZIATO CON PATATE ARROSTO

carne di pollo, patate, **soia (soia)**, ginepro, cannella, curcuma, chiodi di garofano, rosmarino, olio evo, sale, pepe

PROSCIUTTO COTTO DI SAINT-OYEN CON COMPOSTA DI MELE AL GENEPEY

prosciutto cotto Jambon alla brace di Saint-Oyen (può contenere solfiti), mele, Génepy

SFOGLIE DI CECI AL ROSMARINO CON MELANZANE ALL'ORIGANO MAIONESE DI SOIA

ceci, melanzane, origano, rosmarino, **olio di arachidi (arachide)**, **latte di soia (soia)**, olio evo, curcuma, sale

STINCO DI VITELLO GLASSATO AL FORNO

carne di vitello, sale, olio evo, **vino bianco (solfiti)**, **sedano (sedano)**, carote, cipolle,



CONTORNI

INDIVIA BELGA STUFATA AL BACON

insalata, **vino bianco (solfiti)**, miele, bacon, zucchero, sale

PATATE* AL FORNO

patate*, rosmarino, olio evo, sale

VERDURE GRIGLIATE

zucchine, melanzane, peperoni, indivia belga, olio evo

VERDURE IN AGROMELA

zucchine, carote, **sedano (sedano)**, melanzane, **pomodoro (solfiti)**, caponata, **stracciatella (latte)**, aceto di mele (solfiti), olio evo, sale

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

DESSERT

PREPARAZIONI BASE

PASTA BRISE'

farina di frumento (glutine), burro (latte), ricotta (latte), sale

PASTA FROLLA

farina di frumento (glutine), uova (uova), burro (latte), zucchero, lievito, limone

PAN DI SPAGNA

farina di frumento (glutine), zucchero, uova (uova), fecola di patate, vaniglia

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

base pan di spagna, cacao in polvere

PASTA SFOGLIA

farina di frumento (glutine), burro (latte), uova (uova), sale

CREMA CHANTILLY

crema pasticcera, panna (latte)

CREMA PASTICCERA

latte (latte), zucchero, uova (uova), vaniglia, limone, amido di mais

CREMA AL CIOCCOLATO

panna (latte), cioccolato fondente, zucchero, cacao in polvere, glucosio

CREMA AL MASCARPONE

mascarpone (latte), uova (uova), panna (latte), zucchero, vaniglia

CREMA ALLA VANIGLIA

crema pasticcera, panna (latte), latte (latte)

CREMA ALL'INGLESE

latte (latte), uova (uova), zucchero, vaniglia

GANACHE AL CIOCCOLATO

cioccolato fondente/latte/bianco, panna (latte)

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

SALSA AL MOSCATO DI CHAMBAVE

crema all'inglese, vino Moscato di Chambave (solfiti)

TORTE

BABA'

farina di frumento (glutine), burro (latte), zucchero, uova (uova), lievito di birra (può contenere glutine), rum, sale, arancia, limone, vaniglia, gelatina di albicocche

CHEESECAKE CON COULIS DI FRUTTI ROSSI

pasta frolla, burro (latte), formaggio spalmabile (latte), mascarpone (latte), ricotta (latte), colla di pesce, zucchero, frutti rossi misti (mirtilli, more, lamponi, fragoline di bosco o fragole, ribes)

CESTINO DI MELE DI SAINT-PIERRE

pasta frolla, pan di spagna, mele, crema pasticcera, cannella, vaniglia, zucchero, limone

CROSTATE CON MARMELLATE

pasta frolla, confettura di frutta (fragole, albicocche, lamponi, mirtilli, frutti di bosco, pesche) - può contenere solfiti

CROSTATE CON FRUTTA FRESCA

pasta frolla, crema pasticcera, frutta fresca (banane, lamponi, mirtilli, ananas, kiwi, pesche, mele, uva, fragole, fichi)

DELIZIA AL MASCARPONE

pan di spagna, crema al mascarpone, frutta fresca (lamponi, fragole, frutti di bosco, banane, albicocche, pesche)

MILLEFOGLIE CHANTILLY O ALLA CREMA PASTICCERA

pasta sfoglia, crema chantilly - crema pasticcera

MONT BLANC

castagne, farina di frumento (glutine), panna (latte), latte (latte), zucchero, uova (uova), vaniglia, limone, amido di mais, fecola di patate, destrosio, cioccolato fondente

NAKED CAKE

pan di spagna, crema al mascarpone, zucchero, panna (latte), frutta fresca (fragole, lamponi, frutti di bosco, albicocche, pesche, banane)

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

PASTIERA NAPOLETANA

grano cotto (glutine), latte (latte), burro (burro), ricotta (latte), uova (uova), sale, zucchero, miele, acqua di fiori di arancia, arancia, limone e cedro canditi

PLUM CAKE

farina di frumento (glutine), zucchero, latte (latte), burro (glutine), uova (glutine), vaniglia, lievito, cacao in polvere, arancia,

POLENTINA DI IVREA

uova (uova), zucchero, burro (latte), miele, farina di mais, fecola di patate, lievito, aroma arancia, aroma limone, uvetta sultanina (può contenere solfiti), arancia candita

SBRISOLONA

farina di frumento (glutine), farina di mais, burro (latte), uova (uova), zucchero, mandorle, (frutta a guscio, solfiti), vaniglia, limone

TORTA AL CIOCCOLATO – TARTUFATA AL CIOCCOLATO

pan di spagna al cioccolato, crema pasticcera, panna (latte), cacao in polvere, cioccolato al latte (latte)

TORTA AL LIMONE

pasta frolla, burro (latte), uova (uova), zucchero, limone

TORTA ALLE MELE

pasta frolla, farina di frumento (glutine), mele, zucchero, uova (uova), burro (latte), crema pasticcera, latte (latte), lievito, limone, amido di mais, sciroppo aromatizzato al Maraschino, gelatina di albicocche (può contenere solfiti), vaniglia

TORTA CHANTILLY

pan di spagna, crema chantilly

TORTA DELLA NONNA

pasta frolla, crema pasticcera, pinoli (frutta a guscio, solfiti)

TORTA DI CAROTE

farina di frumento (glutine), carote, mandorle (frutta a guscio, solfiti), fecola, zucchero, olio di arachidi (arachide), lievito, uova (uova)

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

TORTA DIPLOMATICA

pan di spagna, pasta sfoglia, crema pasticcera, liquore Alchermes

TORTA FORESTA NERA

pan di spagna al cioccolato, amarene, panna (latte), cioccolato fondente

TORTA LINZ

farina di frumento (glutine), farina di nocciole (frutta a guscio, solfiti), burro (latte), uova (uova), zucchero, lievito, limone, cannella, vaniglia

TORTA PARADISO

pan di spagna, burro (latte), zucchero, uova (uova), fecola di patate, vaniglia, limone

TORTA RED VELVET

farina di frumento (glutine), formaggio spalmabile (latte), mascarpone (latte), cacao in polvere, uova (uova), burro (latte), zucchero, vaniglia, lievito

TORTA SACHER

farina di frumento (glutine), zucchero, latte (latte), burro (latte), uova (uova), marmellata di albicocca (può contenere solfiti), cioccolato fondente, farina di mandorle (frutta a guscio, solfiti), sciroppo di zucchero

TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

farina di frumento (glutine), cioccolato fondente, uova (uova), burro (latte), zucchero, vaniglia

TORTINO PESCHE E AMARETTI

pan di spagna o savoiaro, pesche sciroppate, amaretti (frutta a guscio, solfiti), zucchero, uova (uova), limone, sale, vaniglia

DOLCI AL CUCCHIAIO

ASPIC DI FRUTTA AL MOSCATO

frutta mista (melone, pesche, ananas, anguria, lampone, mirtilli, fragole), Moscato (solfiti), zucchero, colla di pesce

BUNET AL CIOCCOLATO

uova (uova), zucchero, latte (latte), cacao in polvere, amaretto (frutta a guscio, solfiti), vaniglia

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

CREMA CATALANA

latte (latte), uova (uova), zucchero, amido di mais, arancia, limone, cannella

CREMA DI COGNE

cioccolato al latte (latte), panna (latte), latte (latte), zucchero, uova (uova), colla di pesce, vaniglia

CREME CAMEL

uova (uova), zucchero, latte (latte), limone, arancia, vaniglia, acqua

PANNA COTTA AI MIRTILLI O FRUTTI DI BOSCO

panna (latte), zucchero, mirtilli o frutti di bosco (mirtilli, lamponi, more, fragoline di bosco o fragole, ribes), colla di pesce, vaniglia

TIRAMISU'

savoardi o pan di spagna, mascarpone (latte), panna (latte), uova (uova), caffè, zucchero, cacao in polvere

ZUPPETTA DI CIOCCOLATO BIANCO CON INSALATINA DI FRUTTA FRESCA

zuppetta: ricotta (latte), mascarpone (latte), cioccolato bianco, zucchero, vaniglia

insalatina di frutta fresca: melone, ananas, pesche, uva, kiwi, fragole, frutti di bosco

decorazione: biscotto lingua di gatto: farina di frumento (glutine), albume (uova), zucchero, burro (latte), vaniglia

BAVARESI

BASE BAVARESE - BAVARESE ALLA VANIGLIA

latte (latte), uova (uova), panna (latte), zucchero, vaniglia, colla di pesce

BAVARESE AL CIOCCOLATO

base bavarese, cacao in polvere o cioccolato fondente

BAVARESE AL MANGO E COCCO CON COULIS DI LAMPONI

base bavarese, mango, cocco, lamponi, limone

BAVARESE ALLA FRUTTA (fragole, pesche, mirtilli, albicocca, lampone, papaya*, mango*)

base bavarese, frutta

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

CRUMBLE

CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

burro (latte), zucchero, nocciole (frutta a guscio, solfiti), farina di frumento (glutine), vaniglia, sale

CRUMBLE ALLE NOCI

burro (latte), zucchero, noci (frutta a guscio, solfiti), farina di frumento (glutine), vaniglia, sale

CRUMBLE ALL'AMARETTO

burro (latte), zucchero, amaretto (frutta a guscio, solfiti), farina di frumento (glutine), vaniglia, sale

CRUMBLE ALLE MANDORLE

burro (latte), zucchero, mandorle (frutta a guscio, solfiti), farina di frumento (glutine), vaniglia, sale

CRUMBLE AL COCCO

burro (latte), zucchero, cocco, farina di frumento (glutine), vaniglia, sale

GELATI

BASE BIANCA – GELATO FIORDILATTE

latte (latte), panna (latte), latte condensato (latte), latte in polvere (latte), glucosio, destrosio, zucchero, emulsionante/stabilizzante

BASE CREMA – GELATO ALLA CREMA

latte (latte), panna (latte), uova (uova), latte condensato (latte), latte in polvere (latte), glucosio, destrosio, zucchero, emulsionante/stabilizzante

BASE SORBETTO

acqua, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, stabilizzante

GELATO AL CIOCCOLATO

base crema, cacao in polvere

GELATO AL GENEPEY

base crema, Génépy

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

GELATO AL PISTACCHIO

base crema o base bianca, semilavorato al pistacchio (frutta a guscio, solfiti)

GELATO ALLA NOCCIOLA

base crema o base bianca, semilavorato alla nocciola (frutta a guscio, solfiti)

GELATO AL CAFFÈ

base crema o base bianca, semilavorato al caffè

SORBETTO AL LIMONE

base sorbetto, limone

SORBETTO ALLA FRUTTA (fragola, pesca, melone, mirtillo, albicocca, mango)

base sorbetto, frutta fresca

SEMIFREDDI

BASE MERINGA ALL'ITALIANA

destrosio, albumi (uova), zucchero, acqua, sale

PARFAIT AL GRAND MARNIER E CROCCANTINO CON SALSA AL CIOCCOLATO

panna (latte), uova (uova), zucchero, Grand Marnier, mandorle e nocciole (frutta a guscio, solfiti), miele, cacao in polvere, vaniglia

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

base meringa, crema pasticcera, panna (latte)

SEMIFREDDO AL TORRONE – AMARETTO – NOCE – NOCCIOLA - CAFFÈ

semifreddo alla vaniglia, semilavorato torrone/amaretto/noce/nocciola (frutta a guscio, solfiti), caffè

SEMIFREDDO AL CAFFÈ CON NOCCIOLE E ZABAIONE

semifreddo alla vaniglia, caffè, nocciole (frutta a guscio, solfiti), semilavorato allo zabaione: Marsala (solfiti), destrosio, fruttosio, alcol, uovo (uova), zucchero, latte condensato (latte)

SEMIFREDDO AL GRAND MARNIER

semifreddo alla vaniglia, Gran Marnier, granella di nocciole caramellate (frutta a guscio, solfiti)

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

SEMIFREDDO ALLA FRUTTA (mango, fragole, pesche, limoni, arance)

base meringa, frutta, marmellata di frutta (può contenere solfiti)

per limone e arance: uova, limoni o arance, zucchero, amido di mais

BISCOTTI

AMARETTI

mandorle (frutta a guscio, solfiti), zucchero, uova (uova), vaniglia

ASSABESI

burro (latte), zucchero, miele, uova (uova), farina di frumento (glutine), cacao in polvere, vaniglia, arancia

BACI DI DAMA

farina di frumento (glutine), burro (latte), zucchero, farina di nocciole (frutta a guscio, solfiti), cioccolato fondente, sale, vaniglia

BRUTTI E BUONI – anche variante al cocco

albumi (uova), nocciole (frutta a guscio, solfiti), zucchero, vaniglia

variante al cocco: farina di cocco

CANTUCCI

farina di frumento (glutine), zucchero, uova (uova), mandorle (frutta a guscio, solfiti), burro (latte), vaniglia, lievito

COOKIES

farina di frumento (glutine), burro (latte), cioccolato, uova (uova), zucchero, vaniglia, lievito, sale

FETTINA LANGAROLA

burro (latte), zucchero, panna (latte), cacao in polvere, farina di frumento (glutine), nocciole (frutta a guscio, solfiti), sale, vaniglia

FROLLINI – FROLLINI AL CIOCCOLATO – ALLA CANNELLA

pasta frolla, zucchero, marmellata di albicocche (può contenere solfiti) - cacao in polvere o cannella

LINGUE DI GATTO

farina di frumento (glutine), albume (uova), zucchero, burro (latte), vaniglia

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 26/03/26 rev. 6)

MACARON

uova (uova), zucchero, farina di mandorle (frutta a guscio, solfiti), ganache al cioccolato, coloranti

MELIGHE

farina di mais, uova (uova), zucchero, burro (latte), vaniglia, sale, limone

MERINGHE

albume (uova), zucchero

OCCHI DI BUE

pasta frolla, marmellate (fragole, albicocca, frutti di bosco, lamponi, mirtilli, crema alla nocciola – frutta in guscio, crema al pistacchio – frutta in guscio)

PETIT BEURRE

farina di frumento (glutine), burro (latte), uova (uova), zucchero, vaniglia, sale

PETIT FOUR

mandorle (frutta a guscio, solfiti), zucchero, albume (uova), arancia, latte in polvere (latte), vaniglia, sale

SAVOIARDO – BISCOTTO GRANELLA

farina di frumento (glutine), albume (uova), zucchero, vaniglia, fecola di patate

TEGOLE

farina di mandorle (frutta a guscio, solfiti), farina di nocciole (frutta a guscio, solfiti), uova (uova), farina di frumento (glutine), zucchero, vaniglia

TORCETTI

farina di frumento (glutine), burro (latte), zucchero, sale, lievito

FRUTTA

MACEDONIA DI FRUTTA

pere, mele, banane, kiwi, melone, fragole