

Per iniziare...

- Prosciutto crudo di Carpegna con formaggio "Bleu d'Aoste"
20,00 €
- Carpaccio di manzo con insalatina di pesche e dressing al balsamico ○
20,00 €
- Insalatina di seppie* alla mediterranea con crema di piselli e corallo al nero di seppia
21,00 €
- Mozzarella in carrozza su carpaccio di pomodori "cuore di bue" ✓
20,00 €
- Assiette di verdure grigliate con crema di pecorino e mentuccia ✓
20,00 €
- Uovo poché su letto di asparagi con fonduta al Castelmagno ✓
21,00 €

Le Nostre Paste...

- Risotto alle mele di Saint-Pierre, toma di Gressoney, scalogno e croccante di guanciale ○
20,00 €
- Parmigiana di melanzane gratinate alla siciliana ✓○
20,00 €
- Orecchiette fresche con salsiccia e ricotta fresca
18,00 €
- Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico, stracciatella di bufala e cacio ✓
20,00 €
- Tagliolini 30 tuorli saltati al ragù di ricciola con datterini confit
22,00 €
- Pasta patate e provola dolce ✓○
20,00 €

Per Continuare...

- Zuppetta di cozze con crostini di pane casereccio
25,00 €
- Filettino di maiale con crudo di Bosses e salvia di montagna, su schiacciatina di patate
25,00 €
- Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata
25,00 €
- Galletto grigliato marinato al lime, accompagnato da ratatouille di verdure ○
25,00 €
- Pollo speziato con patate arrosto
24,00 €
- Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia ✓
20,00 €

Con piacere serviamo alimenti alternativi **naturalmente privi di glutine** ○ e **vegetariane** ✓

*Prodotto congelato | Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004. 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. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili sul sito <https://www.billia.it/fooddrink/> oppure in forma cartacea.

Menu Detox

Tisana

Fantasia ai cereali, mignon 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 e verdura di stagione ○

32,00 €

La nostra cotoletta di sanato con Jambon alla brace di Saint-Oyen e Fontina DOP

35,00 €

Filetto di manzo (220 gr.) con patate rosolate e verdura di stagione ○

38,00 €

Pesce alla griglia (secondo gli arrivi) con contorno di patate e verdura di stagione ○

38,00 €

I Nostri Dolci...

Cre moso al mascarpone e gianduia con salsa allo zabaione

Semifreddo al caffè, nocciole e salsa allo zabaione

Bianco mangiare con frutti rossi

Friandises di nostra produzione

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 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

30,00 €



Inquadra con il tuo smartphone il QRcode e scarica questo menu in modo da leggerlo comodamente quando vuoi

Con piacere serviamo alimenti alternativi **naturalmente privi di glutine**  e **vegetariane** 

*Prodotto congelato | Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004. 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.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili sul sito <https://www.billia.it/fooddrink/> oppure in forma cartacea.