CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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 (pesce), gamberi* (crostacei, solfiti), *basilico, origano, olio evo, sale*

ASSIETTE DI SPIGOLA E GAMBERI* CON VINAIGRETTE ALLA RIVIERASCA
spigola (pesce), gamberi* (crostacei, solfiti), *basilico, origano, olio evo, sale*

BACCALA' CONFIT CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA MARINATA, PATATE E ARANCE
baccalà (pesce), *cipolla,* ***aceto (solfiti),*** *patate, arance, olio evo, zucchero, sale*

BATTUTA DI MANZO "AREV" ALL'EMULSIONE DI BURRATA, AVOCADO CON TUORLO CONFIT
carne di manzo "AREV", ***burrata (latte),*** *avocado,* ***uova (uova),*** *olio evo, sale*

BRESAOLA VALTELLINESE CON INSALATINA DI FINOCCHI ALLA SENAPE IN SFOGLIA CROCCANTE
bresaola, finocchi, ***senape (senape, solfiti), pasta sfoglia (glutine, latte),*** *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*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

CAPONATINA DI MELANZANE ALLA SICILIANA
*melanzane, **passata di pomodoro (solfiti), olio di arachidi (arachide)**, olive, **pinoli (frutta a guscio, solfiti),** olio evo, sale*

CAPONATINA DI MELANZANE ALLA SICILIANA CON BURRATINA DI BUFALA OPPURE CON GRANA PADANO DOP CROCCANTE
*melanzane, **passata di pomodoro (solfiti), olio di arachidi (arachide)**, olive, **pinoli (frutta a guscio, solfiti)**, **burrata vaccina (latte)** oppure **Grana Padano DOP (latte),** olio evo, sale*

CAPONATINA DI VERDURE CON CIALDA CROCCANTE
*zucchine, carote, **sedano (sedano)**, melanzane, **pomodoro (solfiti), olio di arachide (arachide), pane carasau (farina di frumento – glutine) o Grana Padano DOP (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 "AREV" CON INSALATINA E FORMAGGIO DI FOSSA
*carne di manzo "AREV", insalata, **formaggio di fossa (latte),** olio evo, sale*

CARPACCIO DI MANZO CON INSALATINA TROPICALE
carne di manzo, avocado, mango, papaya, frutto della passione, olio evo, sale

CARPACCIO DI MANZO CON INSALATINA DI PESCHE E MENTUCCIA AL BALSAMICO
*carne di manzo, pesche, menta fresca, **aceto balsamico (solfiti)**, olio evo, sale*

CARPACCIO DI MANZO CON INSALATINA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA
*carne di manzo, puntarelle, **acciughe (pesce),** aglio, olio evo, sale*

CARPACCIO DI MANZO MARINATO CON MOUSSE DI FORMAGGIO FRESCO
*carne di manzo, limone, **formaggio fresco (latte)**, 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*

CODE DI GAMBERI* IN SALSA ROSA, INSALATINA ICEBERG CON GRANELLA DI NOCI
***gamberi* (crostacei, solfiti)**, **panna (latte)** oppure **besciamella (latte, glutine)**, pomodoro, insalata, **noci (frutta a guscio, solfiti),** olio evo, sale*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

CODE DI GAMBERI* CON SEDANO, LATTUGA E SALSA AURORA A BASE DI NOCI

gamberi* (crostacei, solfiti)**, ***sedano (sedano), *lattuga,* ***latte (latte)***, ***farina di frumento 00 (glutine)***, ***noci (frutta a guscio)***, ***maionese (uova, può contenere senape)***, ***ketchup (può contenere senape)***, *olio evo, sale*

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

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

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),*** *limone, olio evo, sale*

FANTASIA AI CEREALI, MIGNON DI VERDURE E FRUTTA ESOTICA CON TOFU

cereali (glutine)*, zucchine, carote, melanzane, frutta esotica,* ***tofu (soia),*** *olio evo, 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*

GAMBERI IN CROSTA CON SALSA GUACAMOLE

gamberi (crostacei, solfiti), ***pasta sfoglia (glutine, latte)***, ***uova (uova)****, avocado, pomodorini freschi, lime, olio evo, 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*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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

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 SEPPIE* ALLA GRIGLIA SU CREMA DI PISELLI
seppie (molluschi, solfiti), *piselli, 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 SEPPIE* ALLA MEDITERRANEA CON CREMA DI PISELLI E CORALLO AL NERO DI SEPPIA
seppie* (molluschi, solfiti), nero di seppia (molluschi, solfiti), farina di frumento (glutine), *pomodoro fresco,* ***sedano (sedano),*** *piselli, olio evo, sale*

INSALATINA TIEPIDA DI SEPPIE E CARCIOFI
seppie (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 O ACETO DI MIRTILLI
trota (pesce), yogurt (latte), *mirtilli,* ***aceto balsamico*** *oppure* ***aceto di mirtilli (solfiti),*** *olio evo*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

LE DUE FONDUTE (FONDUTA ALLA VALDOSTANA E FONDUTA DI BLEU D'AOSTE)
fontina DOP (latte crudo), panna (latte), Bleu d'Aosta (latte)

MELANZANE ALLA VESUVIANA
melanzane, ***passata di pomodoro (solfiti), mozzarella vaccina (latte), olio di arachidi (arachide),*** *basilico, olio evo, sale*

MOUSSE DI FORMAGGIO FRESCO CON VERDURE SCOTTATE
formaggio fresco (latte), olio di arachide (arachide), *verdure di stagione, olio evo, sale*

PERLINA DI BACCALA' MANTECATO CON CREMA DI FINOCCHI
baccalà (pesce, può contenere solfiti), *finocchi, olio evo, sale*

PICCOLA BATTUTA DI VITELLONE AREV CON EMULSIONE ALLE NOCCIOLE
carne di vitellone, ***olio di arachidi (arachidi), uova (uova),*** *limone,* ***senape (senape, solfiti), nocciole (frutta a guscio, solfiti),*** *olio evo, sale*

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 COTTO DI SAINT-OYEN CON GNOCCO FRITTO E SALSA ALLE MELE
prosciutto cotto di Saint-Oyen (può contenere solfiti), *mele,* ***farina 00 (glutine),*** *lievito,* ***latte (latte), olio d'arachide (arachide),*** *sale*

PROSCIUTTO CRUDO DI CARPEGNA CON FRITTELLE DI MELE
prosciutto crudo di Carpegna (può contenere solfiti), *mele,* ***farina di frumento (glutine), latte (latte), uova (uova),*** *lievito, zucchero*

PROSCIUTTO CRUDO DI BOSSES DOP CON SCAGLIE DI BLEU D'AOSTE
prosciutto crudo Jambon de Bosses DOP, ***Bleu d'Aosta (latte),*** *olio evo, sale*

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI
prosciutto crudo di Parma

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON SPICCHI DI MELONE
prosciutto crudo di Parma, melone

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

QUICHE DI VERDURE

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

SALMONE AFFUMICATO CON MOZZARELLA E SALSA AL BASILICO

***salmone affumicato (pesce), mozzarella (latte)**, basilico, olio evo, sale*

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*

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 CAVOLO ROSSO IN FONDUTA LEGGERA ALLA VALDOSTANA

*cavolo rosso, **latte (latte), panna (latte), fontina (latte crudo), uova (uova)**, olio evo, sale*

SFORMATINO DI FUNGHI PORCINI E PATATE CON CREMA AL BLEU D'AOSTE

*funghi porcini, patate, **Bleu d'Aosta (latte),** funghi porcini, **uova (uova), panna (latte)**, olio evo, sale*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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 VERDURE CON SAUTE' DI POMODORINI AL BASILICO

zucchine, carote, melanzane, porri, pomodorini freschi, basilico, olio evo, sale

SFORMATINO DI ZUCCA CON CREMA DI ZOLA OPPURE TOMA E CRUMBLE DI AMARETTI

*zucca, **panna (latte), uova (uova), gorgonzola (latte)** oppure **toma (latte), Grana Padano (latte), amaretti (farina di frumento, burro, mandorle), liquore all'amaretto (mandorle),** noce moscata, **olio di arachide (arachide)**, 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, budin/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*

TARTARE DI SALMONE CON INSALATINA DI AVOCADO, SALSA ALLA SOIA E OLIO DI SESAMO

***salmone (pesce, può contenere solfiti)**, avocado, **salsa di soia (soia, solfiti), olio di sesamo (semi di sesamo)**, sale*

TIMBALLINO DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI BUFALA E COULIS DI POMODORO

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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

TOMETTA BOSCAIOLA FONDENTE CON ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE IN CONCASSE' DI POMODORI

toma (latte)*, funghi, zucchine, melanzane, pomodori freschi, olio evo, sale*

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)***

VERDURE CROCCANTI IN AGROMELA CON FIOCCHI DI STRACCIATELLA DI BUFALA, ASPIC DI VERDURE CON MAIONESE AL POMODORO

verdura di stagione, agro mela, ***stracciatella di bufala (latte)****, brodo,* ***aceto di vino (solfiti), uova (uova), olio di arachide (arachide)****, gelatina, olio evo, olio all'aglio, sale*

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*

❋ ❋ ❋ ❋ ❋

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE CON SALSA AL PARMIGIANO
carne di vitello, ***Grana Padano (latte), sugo di arrosto (cipolla, aglio, sedano, solfiti),*** *olio evo, sale*

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), *erbette,* ***ricotta (latte), fiocchi di patate (latte), mandorle (frutta a guscio),*** *pomodorini, noce moscata,* ***Grana Padano (latte),*** *olio evo, sale*

AGNOLOTTI FATTI IN CASA ALLA PIEMONTESE AL SUGO D'ARROSTO AL PROFUMO DI TIMO
farina di semola di grano duro (glutine), *carne di vitello,* ***olio di arachide (arachide), Grana Padano (latte), sugo di arrosto (****cipolla, carote,* ***sedano, solfiti)****, timo, olio all'aglio, 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*

BUSIATE* ALLE MELANZANE, CAPPERI, BASILICO E RICOTTA SALATA
farina di semola di grano duro (glutine)*, melanzane, capperi, basilico,* ***ricotta (latte)***

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*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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*

CORTECCE ALLA MOCETTA AL PROFUMO DI ACQUAVITE

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

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*

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)***

FETTUCCINE FRESCHE SALTATE ALLA BOLOGNESE

farina 00 (glutine), *carne di manzo, carote, cipolla,* ***sedano (sedano, solfiti), vino rosso (solfiti), passata di pomodoro (solfiti),*** *erbe aromatiche, olio evo, sale*

FUSILLONI ALLE VERDURE SU PESTO DI PEPERONI, MANDORLA CROCCANTE CON RICOTTA SALATA

farina di frumento (glutine), *verdure di stagione, peperoni,* ***mandorle (frutta a guscio, solfiti), ricotta salata (latte),*** *olio evo, sale*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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 AL BLEU D'AOSTE CON CROCCANTE DI MOCETTA

patate, ***farina di frumento (glutine), panna (latte), uovo (uova), Bleu d'Aosta (latte),*** *mocetta, noce moscata,* ***Grana Padano (latte)****, 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*

GNOCCHI DI PATATE CON CODE DI GAMBERI* AL PROFUMO DI PESTO

patate, ***farina di frumento (glutine), gamberi* (crostacei, solfiti)****, basilico,* ***pinoli (frutta a guscio, solfiti), Grana Padano (latte), pecorino (può contenere latte)****, 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), *ragù di carne,* ***passata di pomodoro (solfiti), Grana Padano (latte),*** *carote, cipolla,* ***sedano (sedano),*** *olio evo, sale*

LASAGNETTA CON VERZA E LUGANEGA CON FONDUTA DI TOMA

farina di frumento (glutine), uova (uova), *verza, salsiccia luganega,* ***toma (latte), panna (latte)****, erbe aromatiche, olio evo, sale*

LASAGNETTA GRATINATA ALL'EMILIANA

farina di frumento (glutine), uova (uova), *ragù di carne,* ***passata di pomodoro (solfiti), besciamella (glutine, latte), 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), passata di pomodoro (solfiti)****, olio evo, sale*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

LINGUINE SALTATE ALLA VENTRESCA DI TONNO, AGGIUGHE, CAPPERI E FILETTI DI POMODORO

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

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*

MEZZI PACCHERI AL RAGU' NAPOLETANO CON PROVOLA DOLCE

farina di frumento (glutine)*, carne di vitello, carote,* ***sedano (sedano)****, cipolla,* ***passata di pomodoro (solfiti)****,* ***provola dolce (latte)****, erbe aromatiche (salvia, rosmarino, maggiorana, timo, allora), olio evo, sale*

MEZZI PACCHERI ALLA NORMA CON RICOTTA INFORNATA

farina di frumento (glutine)*, melanzane,* ***ricotta (latte)****, olio evo, sale*

MEZZI PACCHERI FRESCHI SALTATI CON CODE DI GAMBERO ROSSO E PORRI CROCCANTI

farina di frumento (glutine)*,* ***code di gamberi (crostacei, solfiti)****,* ***uova (uova)****, fecola di patate, olio evo, sale*

ORECCHIETTE FRESCHE CON RAGU' DI SALSICCIA E RICOTTA FRESCA

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

PARMIGIANA DI MELANZANE

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

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

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

PASTA E PATATE ALLE COZZE MANTECATA AL PECORINO

farina di semola di grano duro (glutine), *patate, pomodorini freschi,* ***cozze (molluschi, solfiti)****, carota, cipolla,* ***pecorino (latte),*** *erbe aromatiche (salvia, rosmarino, alloro, maggiorana, timo), olio evo, sale*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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*

RAVIOLI DEL PLIN DI BURRATA E BASILICO CON PASSATINA DI DATTERINI E FIOCCHI DI STRACCIATELLA
farina di grano (glutine), uova (uova), burrata vaccina (latte), *basilico, datterini,* ***stracciatella (latte),*** *olio evo, sale*

RISOTTO AL POMODORO CON BASILICO, BURRATA E POMODORINI INFORNATI
riso bianco, ***burrata (latte), burro (latte), Grana Padano (latte), passata di pomodoro (solfiti),*** *carota, cipolla****, sedano (sedano),*** *basilico, olio evo, sale*

RISOTTO ALLE VONGOLE CON TARTARE DI CROSTACEI AL PROFUMO DI LIME
riso, ***vongole (molluschi), vino bianco (solfiti), crostacei (crostacei), burro (latte), Grana Padano (latte), pecorino (latte),*** *sale, olio evo*

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 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*

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*

RISOTTO MANTECATO AL RADICCHIO E ROSSO DI DONNAS, NOCI E CROCCANTE DI SPECK
riso, radicchio, carote, ***sedano (sedano),*** *cipolle,* ***burro (latte), vino rosso (solfiti), noci (frutta a guscio, solfiti), olio di arachide (arachide),*** *speck, olio evo, sale*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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 ALLO ZAFFERANO, CARCIOFI E GOCCE DI STRACCIATELLA

riso bianco, carciofi, zafferano, ***Grana Padano (latte), burro (latte),*** *carota, cipolla,* ***sedano (sedano), stracciatella (latte),*** *olio evo, sale*

RISOTTO MANTECATO ALLO ZAFFERANO CON QUENELLE DI BACCALA' E ACETO BALSAMICO

riso, zafferano, ***baccalà (pesce), burro (latte), Grana Padano (latte), aceto balsamico (solfiti),*** *carota, cipolla,* ***sedano (sedano),*** *olio evo, sale*

RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA, BLEU D'AOSTE E POLVERE DI GUANCIALE

riso, zucca, ***Bleu d'Aosta (latte), burro (latte), Grana Padano (latte),*** *guanciale, carota, cipolla,* ***sedano (sedano),*** *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, CACIO AL BASILICO E CAVIALE DI MELANZANE

farina di semola di grano duro (glutine), pomodoro, cacio (latte), *basilico, melanzane, 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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

TAGLIOLINI FRESCHI AI FUNGHI PORCINI AL PROFUMO DI BASILICO

***farina di frumento (glutine)**, **uova (uova)**, funghi porcini, prezzemolo, basilico, erbe aromatiche, olio all'aglio, olio evo, sale*

TAGLIOLINI FRESCHI DI GRANO SARACENO SALTATI AI GAMBERI* AL PROFUMO DI PESTO

*farina di grano saraceno, **uova (uova)**, **gamberi* (crostacei, solfiti),** basilico, **pinoli (frutta a guscio, solfiti)**, **pecorino (latte), Grana Padano (latte),** olio evo, sale*

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*

ZUPPA DI VERDURE CON ORZO PERLATO AL PROFUMO DI PESTO

*verdure di stagione, acqua, **orzo (glutine)**, basilico, **parmigiano (latte), pecorino (può contenere latte)**, olio evo, sale*

ZUPPETTA DI CASTAGNE E MOCETTA CON CROSTONE DI LARDO

*castagne, acqua, mocetta, **pane (glutine)**, lardo, erbe aromatiche (salvia, rosmarino, alloro, maggiorana, timo), **olio di arachide (arachide)**, **sedano (sedano)**, cipolla, olio evo, sale*

ZUPPETTA TIEPIDA DI CECI CON POLPO SAUTE' AL ROSMARINO

*ceci, acqua, **polpo (pesce)**, **olio di arachide (arachide), sedano (sedano)**, cipolla, carote, pomodori, alloro, olio evo, sale*

❋ ❋ ❋ ❋ ❋

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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*

DARNA DI SALMONCINO PAVE' DI ZUCCHINE CON EMULSIONE DI RAFANO

salmone (pesce, può contenere solfiti), *zucchine, rafano, erbe aromatiche (salvia, rosmarino, alloro, timo, maggiorana), olio evo, sale*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON LE SUE PATATE E VERDURA DI STAGIONE
*carne di manzo, patate, verdura di stagione**, burro (latte), olio di arachide (arachide)**, olio evo, sale*

FILETTINO DI MAIALE IN MANTELLO DI PROSCIUTTO DI BOSSES SU LETTO DI SPINACI E SALSA DI MELE
*carne di maiale, **prosciutto di Bosses (può contenere solfiti), olio di arachide (arachide),** spinaci, mele, olio evo, sale*

FILETTINO DI MAIALE SFUMATO ALLA BIRRA SU LETTO DI SPINACINI CON SALSA AL BLEU D'AOSTE E NOCI
*carne di maiale, **birra (glutine, solfiti), Bleu d'Aosta (latte),** spinaci, **noci (frutta a guscio, solfiti)**, olio evo, sale*

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 MANZO CON PATATE ROSOLATE E VERDURA DI STAGIONE
carne di manzo, patate, verdure di stagione, erbe aromatiche, 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*

FILETTO DI TROTA SALMONATA DORATO AL SESAMO SU INSALATINA CON NOCI
***trota (pesce), sesamo (semi di sesamo)**, insalata, **noci (frutta a guscio, solfiti), burro (latte)**, olio evo, sale*

GALLETTO PETTO E COSCIA ALL'ORIENTALE
*galletto, **vino bianco (solfiti)**, **salsa di soia (soia)**, olio all'aglio, sale, olio evo*

GALLETTO PETTO E COSCIA MARINATA AL LIME, GRIGLIATO CON RATATOUILLE DI VERDURE
*galletto, lime, **vino bianco (solfiti)**, verdure di stagione, olio all'aglio, sale, olio evo*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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*

MIGNON DI FILETTO DI MANZO ALLO SPECK CON CREMOSO DI PATATE E SPINACINI

carne di manzo, speck, ***panna (latte), olio di arachide (arachide), démi glace (glutine, sedano, solfiti)****, patate, spinaci, 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*

OMBRINA ALLA GRIGLIA CON MELANZANE, ALBICOCCHE CON SALSA ALLO YOGURT

ombrina (pesce), *melanzane,* ***albicocche secche (solfiti), yogurt (latte), latte (latte), olio di arachide (arachide)****, olio evo, sale*

OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA CON CREMOSO DI PATATE

carne di vitello, prezzemolo, limone, patate, ***sedano (sedano)****, cipolla, carote, pomodori freschi, erbe aromatiche (salvia, rosmarino, alloro, maggiorana, timo), olio all'aglio, olio evo, sale*

PANCIA DI MAIALINO DI CINTA, CIPOLLOTTI CARAMELLATI ALLA BIRRA E MIELE

carne di maiale, cipollotti, zucchero, ***aceto balsamico (solfiti)****, miele,* ***olio di arachide (arachide), salsa di soia (soia)****, erbe aromatiche, olio evo, sale*

PETTO E COSCIA DI POLLO LACCATO AL MIELE E SESAMO

carne di pollo, miele, ***sesamo (sesamo), olio di arachide (arachide),*** *lime, olio evo, sale*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

PETTO DI POLLO MARINATO ALLA GRIGLIA CON RATATOUILLE DI VERDURE
carne di pollo, zucchine, melanzane, peperone, ***passata di pomodoro (solfiti),*** *olio evo, sale*

PESCE SPADA CON POMODORINI SALTATI E ORIGANO
pesce spada (pesce)*, pomodori freschi, origano, olio evo, sale*

POLPO SAUTE' ALLA PAPRIKA CON PASSATINA DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO
polpo (molluschi, solfiti), *paprika, ceci, rosmarino, 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 GENEPY
prosciutto cotto Jambon alla brace di Saint-Oyen (può contenere solfiti)*, mele, Génépy*

OMBRINA SU LETTO DI BATTUTA DI MELANZANE, ALBICOCCHE E YOGURT AL LIMONE
ombrina (pesce, può contenere solfiti)*, melanzane,* ***albicocche secche (solfiti), yogurt (latte)****, limone, olio evo, sale*

SFOGLIE DI CECI AL ROSMARINO CON MELANZANE ALL'ORIGANO E MAIONESE DI SOIA
ceci, melanzane, origano, rosmarino, ***olio di arachide (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*

STINCO DI VITELLO GLASSATO AL FORNO CON CREMOSO DI PATATE E SALSA AI FUNGHI
carne di vitello, ***olio di arachide (arachide), vino bianco (solfiti), sedano (sedano), olio di arachide (arachide)****, carote, cipolle, patate, funghi, sale, olio evo*

STRACOTTO DI MANZO AL ROSMARINO CON CREMOSO DI PATATE E SPINACINI NOVELLI

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

carne di manzo, rosmarino, ***olio di arachide (arachide)****,* ***sedano (sedano),*** *carote, cipolle, patate, spinacini, olio evo, sale*

TAGLIATA DI MANZO ALLA CARBONELLA IN CROCCANTE DI PARMIGIANO E MISTICANZA
carne di manzo, ***Grana Padano (latte)****, misticanza, olio evo, sale*

ZUPPA DI PESCE* DEL MEDITERRANEO CON CROSTONI DI PANE CASERECCIO
pesce* (pesce)*,* ***gamberi* (crostacei, solfiti), molluschi* (molluschi, solfiti),*** *pomodorini freschi,* ***farina di frumento (glutine)****, olio all'aglio, olio evo, sale*

❋ ❋ ❋ ❋ ❋

CONTORNI

INDIVIA BELGA STUFATA AL BACON
insalata, ***vino bianco (solfiti)****, miele, bacon, zucchero, sale*

INSALATA MISTA
insalata, pomodori freschi, carote, olio evo, sale

PATATE* AL FORNO
patate, rosmarino, olio evo, sale*

VERDURE AL BURRO
zucchine, melanzane, peperoni, indivia belga, ***burro (latte)****, 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 05/11/26)

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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

CREMA ALLO ZABAIONE
uova (uova)**, zucchero, **Marsala (solfiti)

GANACHE AL CIOCCOLATO
*cioccolato fondente/latte/bianco, **panna (latte)***

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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)*

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 (uova),*** *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*

STRUDEL DI MELE

pasta sfoglia, *mele, cannella,* ***burro (latte), pinoli (frutta a guscio, solfiti),*** *zucchero,* ***uvetta (può contenere solfiti), pangrattato (glutine)***

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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)***

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 savoiardo*, pesche sciroppate,* ***amaretti (frutta a guscio, solfiti)****, zucchero,* ***uova (uova),*** *limone, sale, vaniglia*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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*

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*

CRÈME CARAMEL

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

CREMOSO AL BERGAMOTTO CON CRUMBLE ALLE MANDORLE E SALSA ALLO YOGURT CON CIOCCOLATO FONDENTE

bergamotto, ***panna (latte)****,* ***latte (latte)****,* ***uova (uova)****, zucchero,* ***mandorle (mandorle)****,* ***yogurt (latte)****,* ***cioccolato fondente (latte, può contenere soia)***

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'

savoiardi 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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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*

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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 GENEPY
***base crema**, Génépy*

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 CAFFE'
***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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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

SEMIFREDDO AL CAFFE' 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)***

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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*

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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE HOTEL

(ultimo aggiornamento 05/11/26)

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