Grand Hôtel Billia

★★★★★

Per iniziare...

Prosciutto crudo di Carpegna con frittelle di mele	21,00 €
Battuta di manzo "Arev" all'emulsione di burrata, avocado con tuorlo confit ◯	21,00 €
Baccalà confit con cipolla rossa di Tropea marinata, patate e arance ◯	21,00 €
Sformatino di zucca mantovana con fonduta di toma, crumbles di amaretti	20,00 €
Prosciutto cotto di Saint-Oyen con gnocco fritto e salsa alle mele	21,00 €
Mousse di formaggio fresco con verdure scottate	20,00 €

Le Nostre Paste...

Risotto mantecato al radicchio e rosso di Donnas, noci e croccante di speck ◯	20,00 €
Agnolotti fatti in casa alla Piemontese al sugo d'arrosto al profumo di timo	21,00 €
Mezzi paccheri saltati al ragù napoletano con provola dolce	18,00 €
Tagliolini freschi di grano saraceno saltati ai gamberi* al profumo di pesto	21,00 €
Spaghettoni con pomodorini scoppiati, cacio al basilico e caviale di melanzane	20,00 €
Zuppetta di castagne e mocetta con crostone di lardo	18,00 €

Per Continuare...

Ombrina alla griglia con melanzane, albicocche con salsa allo yogurt ◯	28,00 €
Pancia di maialino di cinta, cipollotti caramellati alla birra e miele	28,00 €
Galletto petto e coscia marinato al lime, grigliato con ratatouille di verdure ◯	26,00 €
Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata	24,00 €
Pollo speziato	22,00 €
Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia	21,00 €
Contorni (patate e verdure del giorno)	7,00 €

Con piacere serviamo alimenti naturalmente privi di 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 Congelato | * 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 intolleranze sono disponibili al sito https://www.billia.it/fooddrink/ oppure in forma cartacea rivolgendosi al personale interno.

Grand Hôtel Billia

★★★★★

Menu Detox

Tisana
Fantasia ai cereali, mignon di verdure, frutta esotica con tofu
Sfogliatine croccanti di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e 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 €
Cotoletta alla valdostana con Jambon alla brace di Saint-Oyen e Fontina DOP 30,00 €
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...

Cremoso al mascarpone e gianduia con salsa allo zabaione / Semifreddo al caffè, nocciole e salsa alla vaniglia / Mousse al cioccolato fondente e salsa all'arancio candito / Semifreddo al frutto della passione con salsa al cocco e profumo di lime / 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 di pollo alla milanese 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 naturalmente privi di 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 Congelato | * 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 intolleranze sono disponibili al sito https://www.billia.it/fooddrink/ oppure in forma cartacea rivolgendosi al personale interno.