

CUCINA DI MONTAGNA

Cucina di montagna perché siamo in montagna. Cuciniamo quello che ci circonda e quello che culturalmente è sempre passato per queste valli.

Cucinare non è moda. Cucinare non è arte. Cucinare non è una passione.

Cucinare è un'esigenza dello spirito.














Vivere e condividere con chi alleva, con chi coltiva, con chi produce le nostre materie prime è il primo sintomo di questa esigenza.

Portare i loro prodotti in cucina e trasformarli in cibo diventa poi conseguenza naturale delle cose.





Raccogliere le erbe della montagna che ci circonda quello sì quello è un piacere.

Buon appetito.

GLI ANTIPASTI

♦Battuta di cervo, gelato alla senape, chutney di mele  	20
♦La quaglia nel nido	18
♦Trotta della Valdigne: in carpione, affumicata, gelée  	18
Uovo cotto a 65°, fonduta e tartufo nero  	18
Piccola bagna cauda con verdure  	14
Barbabeleu  	14
Lo spiedo del vegano   	14

I PRIMI

♦Tortelli di fagiolo, brodo di gallina	20
♦Tagliolino al tartufo nero 	20
♦Ravioli di brasato, crema di zucca, mosto d'uva	18
Risotto al finocchio, gel d'arancia, terra di olive 	18
♦Linguine, storione, coniglio, pesto di carota	16
♦Pasta di semola, ragù di lenticchie, limone, ridotto vegetale  	16
♦Zuppa del giorno	14

Il pane, la pasta e i dolci sono di nostra produzione


♦ Per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alcuni alimenti, potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati

• Prodotto surgelato all'acquisto


Le linee di produzione non sono separate e nonostante l'attenzione da parte del personale le preparazioni potrebbero contenere tracce di allergeni o contaminazioni


Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00











Senza glutine 

Senza lattosio 






Vegetariano 

Vegano 

I SECONDI PIATTI

♦Carrè di cervo, crema di castagne, Madeira e marasche 	30
♦Controfiletto di manzo firmato “La Granda”, la sua salsa, spinaci ripassati 	30
♦Coniglio arrostito, mele speziate, sedano rapa, chips 	26
♦Storione e cavolo 	24
Piccola Tartiflette rivisitata al tartufo  	24
Piatto di radici   	20
♦Cotoletta di cavolfiore, gelato ai piselli 	18

LA TRADIZIONE

La nostra fonduta di capra 	18
Tavolozza di salumi nostrani	15
Lardo di Arnad, miele e castagne 	12
♦Crespelle alla Valdostana	16
Seupa à la Valpellinentse	14
Polenta Concia o con crema di porri e ♦porcini  	14 / 16
♦Valdostana con patate	23
Selezione di formaggi con mostarde maison 	15

Il pane, la pasta e i dolci sono di nostra produzione


♦ Per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alcuni alimenti, potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati

• Prodotto surgelato all'acquisto


Le linee di produzione non sono separate e nonostante l'attenzione da parte del personale le preparazioni potrebbero contenere tracce di allergeni o contaminazioni


Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00













Senza glutine 

Senza lattosio 

Vegetariano 

Vegano 

MENU' BAMBINI

Prosciutto cotto	8
Prosciutto crudo	12
 	
Formaggio (Fontina e Parmigiano)	6
 	
Pasta al pomodoro	10
 	
Riso alla parmigiana	10
 	
Bistecca ai ferri con patate	14
 	
♦Petto di pollo con patate	14
 	

Il pane, la pasta e i dolci sono di nostra produzione


♦ Per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alcuni alimenti, potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati

• Prodotto surgelato all'acquisto


Le linee di produzione non sono separate e nonostante l'attenzione da parte del personale le preparazioni potrebbero contenere tracce di allergeni o contaminazioni

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00

Senza glutine 

Senza lattosio 

Vegetariano 

Vegano 