

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

- ♦ Salmerino alpino di Morgex servito crudo, succo di mela, olio al levistico e meringa salata al limone € 16,00

- ♦ Tartare di carota al sale, pesto di nocciole e spuma di Fontina d'alpeggio € 15,00

- ♦ Millefoglie, paté di fegatini, ciliegie e capperi soffiati € 16,00
- ♦ Jambon di Bosses e krapfen di Tometta di capra € 14,00
- ♦ Tagliere di salumi misti Valdostani € 12,00


I PRIMI

- ♦ Spaghettoni aglio, olio e peperoncino, cozze e crema di bruschetta € 16,00

- ♦ Gnocchi ripieni di porcini, il loro consommé e tartufo nero estivo € 20,00

- ♦ Riso, rapa rossa e Bleu d'Aoste € 16,00

- ♦ Cappellacci di capretto di La Thuile glassati, crema di mais e il suo croccante € 16,00
- ♦ Polenta concia € 12,00


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, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati



* Prodotto congelato all'acquisto


Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00



I SECONDI PIATTI

- ◆ Controfiletto di manzo firmato “Azienda Agricola La Granda”, crema di porcini, scalogni glassati al passito e pommes dauphine € 28,00

- ◆ Sella di cervo cacciato in Valle, millefoglie di barbabietola, rabarbaro, mirtillo e rosa € 28,00


- ◆ Assoluto di pomodoro € 18,00
 

- ◆ Pancetta di maialino da latte, riduzione di birra e miele, melanzana affumicata, crema di aglio dolce e pomodoro bruciato € 24,00


- ◆ Selezione di formaggi tipici € 12,00
 

- ◆ La Valdostana € 19,00








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, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati

* Prodotto congelato all'acquisto

Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00


I DOLCI

- ◆ Croccante di riso soffiato al cioccolato bianco e nocciole, toffee al caramello, arachidi e gelato ai porcini € 10,00
 
- ◆ Omaggio a Georges Braque: Semifreddo allo yogurt e mandorle, granita al cocco, crema alla rucola e gelato al mango € 10,00
 
- ◆ Banana, caffè e carruba € 10,00

- ◆ Mousse al cioccolato bianco, zuppetta di ananas al vermouth e gelato al cardamomo € 10,00
 

I GELATI

- ◆ Tris di gelati € 8,00
 

I SORBETTI


- ◆ Tris di sorbetti € 8,00
  


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, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati

* Prodotto congelato all'acquisto

Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00 €

Senza glutine 

Senza lattosio 

Vegetariano 

Vegano 