

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

Tartare di cervo, tuorlo, cipolla agrodolce e chips di polenta 	20
Tonno di coniglio, gelato alla senape, avocado, mela e zenzero 	18
Salmerino, topinambur schiacciato, misticanza e gel di agrumi 	18
Uovo cotto a 63°, fonduta, tartare di verdure  	16
Tartrà alle erbe, crema di funghi, aria di fieno  	14
Barbabeleu  	14
Farinata, verdure saltate, carota all'aceto  	14

I PRIMI

Tagliolino all'uovo mantecato con burro profumato all'anatra, whisky torbato	20
Risotto alla barbabietola, fonduta, quaglia 	20
Gnocchetti di pane al ragù di selvaggina	18
Ravioli di brasato, crema di zucca, mosto d'uva	18
Tortelloni all'anguilla affumicata, salsa di datterino	18
Stricchetti di semola, funghi, aglio nero 	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

Controfiletto di manzo firmato “La Granda”, la sua salsa, spinaci ripassati 	30
Petto d’anatra, riduzione di Porto, belga brasata, patate 	30
Coniglio arrostito, mele speziate, sedano rapa, chips	26
Filetto di trota della Valdigne, cremoso di carota, erbe di campo 	24
Tartiflette vegetariana  	20
Piatto di radici  	20
Cotoletta vegana, purea di verdure 	18

LA TRADIZIONE

Fonduta di Toma di Capra dell’Az. Agricola “L’Arolla”, cotechino, patate ratte, cetriolo pickle, pan brioche	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 