

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, cipolla fragodolce, crostoni, vino rosso speziato	22
	
Trota e baccalà fritti con chips di verdure	19
	
Cre moso di parmigiano, asparagi, uovo marinato e riduzione di balsamico	18
 	
Polentine di mais al profumo di castagna con funghi spugnole	18
  	

I PRIMI

Gnocchetti di patate con ragù di cervo	19
	
Ravioli ripieni al Buon Enrico e formaggella fatta in casa	18
	
Tagliatella al sugo di cinghiale cacciato in Valle, santoreggia e Toma di capra di Stick	17
Risotto ai colori e profumi dell'orto	18
 	

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

Medaglione di cervo, pera al vino, topinambur 	32
Storione, salsa olandese, piccola giardiniera 	28
Rollè di coniglio, jus al timo, carote 	26
Piadina di montagna  	20
I “ Fermentini”   	15

LA TRADIZIONE

Fonduta di Toma di capra di Stick, cotechino, patate e pan brioche	18
Tavolozza di salumi nostrani	17
Selezione di formaggi Valdostani e Savoiarda con mostarde maison  	16
Crespelle alla Valdostana con Fontina e prosciutto cotto di Bosses alla brace	18
Seupa à la Valpellinentse	16
Polenta Concia  	14
Valdostana con Fontina e prosciutto cotto di Bosses alla brace con patate	24

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 

PECCATI DI GOLA

Fragola, aceto di lampone, cremoso di ivoire 12

Cremoso al cioccolato bianco, gel di aceto di lampone, crumble di liquirizia e peta-zeta al cioccolato



Banana e prezzemolo 12

Gelato di banane e prezzemolo, gel di limone, crumble di pane nero al finocchietto, chantilly

Amaretto, gianduia e caramello amaro 12

Crema cotta all'amaretto, fave di cacao, caramello amaro e gelato al gianduia



Nocciola e erbe dell'orto 12

Pralinato alla nocciola, pan di spagna alle erbe, chantilly al fieno, crema cotta alla camomilla, gelato alla nocciola

Gelati e sorbetti

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 