

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











Tavolozza di salumi tipici della Valle d'Aosta	14
Polenta croccante con baccalà mantecato 	16
Tartare di cervo, frutti rossi, ristretto di balsamico  	18
Lingua di manzo rosolata alle tre salse	14
Trota marinata della Valdigne , crema morbida alle erbe 	16
Fonduta di champchevrette, verdure, chips e crostoni di pane 	16
Parmigiana di zucchine e tofu   	14

I PRIMI











Risotto, finferli, toma d'alpeggio, levistico dell'orto  	20
Tagliatelle al cacao, cinghiale cacciato in Valle	18
Trenetta, pesto di fagiolini, riduzione di pomodorini e supergomasio  	16
Plin di manzo glassati alla loro salsa, erbe di montagna	18
Gnocchi di patate ripieni di porcini, tartufo nero estivo 	20
Zuppa del giorno	
Polenta concia  	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, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati
• Prodotto congelato 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
Acqua € 3,00 – Coperto € 4,00

I SECONDI PIATTI















Coniglio, purea di carota, spinaci , cipolline glassate	26
 	
Controfiletto di manzo firmato “La Granda”, la sua salsa, verdure croccanti	28
	
Storione, salsa olandese alle erbe, piccola giardiniera	24
	
Degustazione di formaggi tipici con mostarde della casa	14
 	
Petto d’anatra Barberie a bassa temperatura, salsa ai frutti rossi, sedano rapa arrosto	24
	
Radici dell’orto	18
  	
La Valdostana , patate Paysage a manger	23

I DESSERT

Mont Blanc estivo, marron glacé, lavanda e albicocche	12
 	
Tarte Tatin di mele, chartreuse e ♦ gelato alla vaniglia	12
	
More spiritose, erbe, limone	12
 	
Nocciola, fieno, camomilla	12
	
Tris di sorbetti	10
  	
Tris di gelati	10
	

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
Le linee di produzione non sono separate e nonostante l’attenzione da parte del personale le preparazioni potrebbero contenere tracce di allergeni o contaminazioni
Acqua € 3,00 – Coperto € 4,00

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
 	
Polenta concia	10
 	
Petto di pollo	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, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati


• Prodotto congelato 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

Acqua € 3,00 – Coperto € 4,00

Senza glutine 

Senza lattosio 

Vegetariano 

Vegano 