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

Fonduta di toma di capra dell'Az. "L'Arolla" con cotechino, sott'aceti, patata e pan brioches 18

Tartare di cervo con spuma di bagna cauda e nocciole 20

Tagliere di salumi valdostani 18

Bon bon di baccalà, pesto di rucola, pomodorini confit e cipolla rossa 18

Giardiniera della casa con sorbetto al basilico 16

Carpaccio di trota di Morgex affumicata con salsa di soia e wasabi 18

Torta salata ai funghi con crema di porri e patate 18

I PRIMI

Raviolo di lago all'ortica 20

Pappardelle della casa al sugo di coniglio con aria di fieno 20

Risotto ai colori e ai profumi dell'orto 18

Gnocco di patate conditi con verdure e crema di mandorle 18

Crespelle alla Valdostana 18

Polenta concia con salciccia o con crema ai porri 18

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, 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

Si raccomanda sempre di comunicare in anticipo eventuali allergie ed intolleranze ed eventualmente consultare l'apposita documentazione

Acqua € 3,00 – Coperto € 4,00

Senza glutine Senza lattosio Vegetariano Vegano

I SECONDI PIATTI

Il nostro cervo alla Wellington, pere speziate al vino rosso 30

Sottofiletto del “La Granda” al pepe verde 30

Filetto di trota in crosta di verdure, maionese alle erbe, chips di patate 24

Bistecca Valdostana con patate al salto 24

Allegra composizione di verdure 20

Piatto di radici 20

Selezione di formaggi con mostarde maison 18

I DESSERT

Cheesecake ai frutti di bosco 10

Mousse al cioccolato bianco 10

La nostra Crema di Cogne 10

Tarte Tatin con gelato alla vaniglia 10

Monte Bianco 10

Tris di gelati o sorbetti 10

Tagliata di frutta 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

Si raccomanda sempre di comunicare in anticipo eventuali allergie ed intolleranze ed eventualmente consultare l’apposita documentazione

Acqua € 3,00 – Coperto € 4,00

Senza glutine Senza lattosio Vegetariano Vegano