

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.

Caviale Siberiano (30gr), Blinis e le sue guarnizioni per due persone € 60,00



GLI ANTIPASTI

Cappuccino di •porcini e patate servito con croissant al tartufo € 20,00



Uovo, radici e caviale € 21,00



Trota di Morgex leggermente affumicata al cedro, panna cotta al fieno, scalogno glassato ed estratto al cavolo nero € 18,00



Millefoglie di fegatini, gel ai frutti rossi e gelato all'aceto di lamponi € 18,00

Tavolozza di salumi tipici della Valle d'Aosta € 14,00



I PRIMI

♦Raviolino di stracotto d'anatra, caffè, estratto di mandorla e patate € 20,00

Riso, cime di rapa, alici e misticanza balsamica € 18,00



Tagliolino al prezzemolo, crudo di gambero rosso e bergamotto candito € 22,00



♦Gnocchi di patate ripieni con purè di •porcini e il loro consommé € 21,00



Polenta concia € 14,00



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

I SECONDI PIATTI

♦Petto d'anatra Barberie, purea di cavolfiore e caffè, castagne e funghi Shiitake 	€ 30,00
♦Controfiletto di manzo firmato "La Granda", sedano rapa , patata fritta e estratto di verza arrosto 	€ 30,00
♦Scampo cotto al burro, zabaione di limone e gin , insalata di carciofi 	€ 30,00
Patata, Fontina e nocciole  	€ 20,00
Selezione di formaggi tipici  	€ 14,00
La Valdostana	€ 25,00


I DESSERT

♦Semifreddo alla liquirizia, ghiaccio al limone e brodo di agrumi 	€ 10,00
♦Marron glacé, meringa e panna 	€ 10,00
♦Zuppetta di sedano e mela verde, cremoso di ricotta e meringa allo zenzero 	€ 10,00
♦Tarte Tatin con gelato alla crema 	€ 10,00


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 

MENU' BAMBINI


Prosciutto cotto	€ 8,00
Prosciutto crudo  	€ 12,00
Formaggio (Fontina e Parmigiano)  	€ 6,00
Pasta al pomodoro o al ragù 	€ 10,00
Riso alla parmigiana  	€ 10,00
Bistecca ai ferri con patate  	€ 14,00
La Valdostana	€ 15,00
Polenta concia  	€ 10,00
Petto di pollo  	€ 14,00

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 