

## **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**

Carpaccio di capriolo cacciato in Valle, fieno, topinambur, tartufo nero e bernese di porcini

Patata di montagna, baccalà mantecato, zafferano e beurre blanc

Terrina di fagiano nostrano, sorbetto al carcadè, caldarroste, uvetta e grano saraceno

Carpaccio di storione nostrano, gambero di fiume e trota leggermente affumicata

## **I PRIMI**

Plin di capriolo, barbabietola, assenzio e aceto balsamico riserva “ORO”

Risotto riserva San Massimo burro e salvia, ristretto di coniglio arrosto, melograno e anguilla al barbecue

Spaghettone, cavolo nero, burro di mandorla, caviale e cioccolato bianco

Gnocco di patata Valdostana ripieno di porcini, il suo consommé e tartufo invernale

## **I SECONDI PIATTI**

Piccione, carota, sedano rapa, caffè e nocciola gentile

Agnello da latte, cavolfiore bruciato e uva spina

Controfiletto di manzo, spugnole e cima di rapa

Millefoglie di patate, terrina di carota e brodo di verdure arrosto

## **LA TRADIZIONE**

Tagliere di salumi misti Valdostani e castagne al miele

Selezione di formaggi tipici

La Valdostana

Polenta concia

Bottoni ripieni di polenta con fonduta Valdostana

Carbonade di cinghiale con polenta

## **I DOLCI**

Latte di capra, farina di segale, caramello salato al rosmarino, banana e gelato al fieno

Torta di mele Valdostane servita tiepida e gelato alla vaniglia Bourbon

Frollino al tabacco, arachidi, caramello, gelato al croissant e melograno

Bavarese al cedro, arancia e wafer di latte

# MENU GUIDATO



Antipasto composto da un tris di piccoli amuse-bouche seguito da un menù a sorpresa di sei portate

# MENU DEGUSTAZIONE VALDOSTANO



Tagliere di salumi misti Valdostani

Bottoni ripieni di polenta con fonduta Valdostana

La Valdostana

Torta di mele Valdostane servita tiepida  
e gelato alla vaniglia Bourbon