

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 manzo con nocciole e spuma di bagna cauda 	20
Tagliere di salumi valdostani 	18
Bon bon di baccalà, pesto di rucola, besciamella, pomodorini confit e cipolla rossa 	18
Barbabeu (Tartare di barbabietola e pera, gelato al Bleu d'Aosta)  	14
Tortino ai funghi con crema di porri e patate  	18

I PRIMI

Raviolo di lago	20
Tagliolino in brodo, uovo marinato e tartufo	22
Risotto con erbe di campo e baccalà mantecato in contrasto 	18
Gnocco di patate condito con verdure e 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

Cervo in crosta con crema di porcini, spinaci e speck in crosta con pere al vino	30
Sottofiletto di manzo al pepe verde con spinaci all'aglio e peperoncino 	30
Filetto di trota scottato con verdure alla griglia  	24
Bistecca alla Valdostana con patate al salto	24
Rollatina di coniglio con le sue amiche carote 	24
Le nostre radici  	20
Selezione di formaggi con mostarde maison 	18

I DESSERT

Sablé, cremoso al mango, pasticceria al caffè e riduzione di porto mousse al cioccolato e crumble salato 	10
Rocher al cioccolato fondente con gelé al lampone, panna alle castagne delicata, crema inglese al vino, castagne sciroppate al miele  	12
La nostra Crema di Cogne  	10
Tarte Tatin con gelato alla vaniglia 	10
Monte Bianco 	10
Tris di gelati o sorbetti  	10
Quadro 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 