

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 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.

Gesti come raccogliere le erbe della montagna che ci circonda,
quello sì, quello è un piacere.

Buon appetito.



Acqua di sorgente
microfiltrata € 3
(0,75 cl)

Coperto,
pane, grissini e € 4
burro maison

ANTIPASTI

Tartare di manzo* valdostano € 24

accompagnata da una giardiniera di verdure
destrutturata, tuorlo fritto e crumble di nocciole

Gazpacho di montagna € 22

Con sashimi di trota marinata, maionese affumicata e
crumble al prezzemolo

Soffice bagnacauda al sifone € 20

E verdure di stagione in tempura

Hummus di carote € 18

Carpaccio di barbabietola marinata, briciole di pane
tostato al cipollotto e mousse di mandorle e lime



PRIMI PIATTI

Tagliolini alle castagne € 26

mantecato al burro Ghee, tartufo e jus di manzo

Risotto alla fontina Dop € 22

riduzione al vin brulè e nocciole tostate

Tortelli al ragù di cortile € 26

Saltati con burro alle erbe di montagna, jus al ginepro e
crema di verdure dell'orto

Gnocchi verde agli spinaci € 22

Su ragù di lenticchie rosse e i suoi germogli e fonduta di
tofu affumicato

*Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza alimentare
(Reg. CE 853/2004)

** Prodotti congelati o surgelati all'origine.



 SECONDI PIATTI

Lombo di cervo* Glassato con salsa olandese alle erbe, millefoglie di tuberi e salsa ai lamponi	€ 34
Lingotto di trota di Morgex Crema di piselli, verdure primaverili, salsa al burr blanc e olio di prezzemolo	€ 30
Petto di faraona Su velluto di carote viola, carote glassate e maionese all'aglio nero	€ 30
Tataki di patata dolce Maionese alla mandorla, salsa al basilico, gelato al datterino e terra di olive nere	€ 24



 FORMAGGI

<i>Mosaico di Territori:</i>	Da € 16
<i>Selezione di Formaggi dal Carrello</i>	A € 32

Ogni formaggio che vi presentiamo è il racconto di un territorio, il frutto di una ricerca appassionata.

Abbiamo selezionato personalmente piccole realtà che lavorano ancora secondo tradizione, con latte crudo e tanta pazienza.

Lasciatevi guidare nella vostra degustazione su misura scegliendo da 4 a 8 assaggi

 DOLCI

Sottobosco alla nocciola, € 10
lamponi, sabbia al cioccolato fondente, muschio verde

Miele, € 10
cremoso alla mandorla, sorbetto al miele, aceto di mele,
gel al limone e zenzero

Monte Bianco, € 10
cremoso al mascarpone, marroni e meringa

Tris di gelato e sorbetto, € 8
differenti gusti in base alla produzione giornaliera

Tagliata di frutta fresca, € 10
varia in base alla stagionalità



 EPILOGO DI MONTAGNA

Amaro Hebo Lebo € 7
Ottoz - Valle d'Aosta

Genepy bianco € 7
Vertosan - Valle d'Aosta

Grappa di Fumin € 7
Vertosan - Valle d'Aosta

Acquavite di Pere Williams € 8
Vertosan - Valle d'Aosta

*Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza alimentare
(Reg. CE 853/2004)

** Prodotti congelati o surgelati all'origine.

Ristorante di Montagna



**CHALET
EDEN**
* * * *