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 (0,75 cl)	€ 3	Coperto, pane, grissini e burro maison	€ 4

ANTIPASTI

Tartare di manzo* dell'Azienda La Granda, € 24
spuma di bagna càuda e nocciole

Trota* iridea di Morgex: € 22
mousse al fumo, carpaccio marinato e affumicato, battuta fresca. Salsa wasabi e formaggella

Fonduta di toma di capra dell'Azienda L'Arolla, € 20
patate, cotechino valdostano, cetriolini sott'aceto e brioche

Cappuccino di patate e funghi porcini, € 18
cornetto maison al tartufo

PRIMI PIATTI

Tagliolini* maison, € 26
tuorlo d'uovo, tartufo nero e brodo di gallina

Risotto alla quaglia*, € 24
profumo di rosmarino e grana di montagna

Ravioli* ripieni di fagiano* dell'Azienda Moncucco, € 24
letto di lenticchie nere di Beluga

Gnocchi* vegani alla barbabietola, € 20
sugo di verdure e crema di mandorle

*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

Medaglione di cervo* in crosta, € 34
camicia di speck, foglia e crema di porcini, pere al vino

Filetto di storione* scottato, € 32
cavolfiore alla valdostana e tartufo nero

Rollatina di coniglio* ripieno, € 30
purea di patata americana, topinambur allo zafferano, barbabietola e salsa alla birra Baladin

Millefoglie di verdure di stagione, € 24
salsa rubra maison, spunzoni di purea di verdure

❄ FORMAGGI

Mosaico di Territori:
Selezione di Formaggi dal Carrello

Da € 16
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

*Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza alimentare (Reg. CE 853/2004)
** Prodotti congelati o surgelati all'origine.

❄ DOLCI

Tarte Tatin, € 12
sciroppo di gemme di pino e gelato alla vaniglia

Lingotto di Foresta nera, € 12
sorbetto di mela

Monte Bianco, € 10
crema di castagna valdostana, meringa, panna montata, sorbetto al mandarino

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.

I NOSTRI FORNITORI

❄ CONSORZIO “LA GRANDA” ❄

Abbiamo scelto la Razza Bovina Piemontese de "La Granda" perché crediamo in una nuova idea di produzione. Dal 1996, questo consorzio unisce la ricerca dell'eccellenza gastronomica al più rigoroso benessere animale. Ogni taglio che serviamo proviene da allevamenti certificati che garantiscono le "5 Libertà" fondamentali: un ambiente sano, assenza di stress e alimentazione naturale. Una carne che è buona due volte: per il suo sapore unico e per l'etica con cui è prodotta.

❄ AZIENDA AGRICOLA “MONCUCCO” ❄

Nel cuore della pianura vercellese, la famiglia Greppi porta avanti una tradizione unica: l'allevamento di animali da cortile e selvaggina di altissimo pregio. Abbiamo scelto Moncucco per la loro filosofia senza compromessi: selezione genetica, alimentazione naturale e una lavorazione artigianale che prevede ancora la spiumatura a secco e la rifinitura a mano. Un prodotto d'autore, amato dai grandi chef, che trasforma la carne bianca in un'esperienza gastronomica intensa e raffinata.

❄ AZIENDA AGRICOLA “L’AROLLA” ❄

A La Thuile, nella frazione Les Granges, sorge una piccola realtà a conduzione familiare dove il tempo sembra essersi fermato. Qui, l'Azienda Agricola L'Arolla alleva le sue capre in totale libertà, lasciandole pascolare tra i fiori freschi e le erbe spontanee delle nostre montagne. Il risultato sono formaggi caprini a km zero, lavorati artigianalmente appena dopo la mungitura. Prodotti sinceri, che racchiudono nei loro aromi tutta la purezza dell'aria alpina e la passione di chi ama la propria terra.

❄ LA TCHAVANA – AZIENDA AGRICOLA BAGNOD ❄

A 2000 metri di quota, all'Alpe Metsan, sorge un luogo magico dove il tempo segue solo il ritmo della natura. Qui la famiglia Bagnod gestisce la "cantina più alta d'Europa", un ambiente unico in pietra e legno attraversato da acqua sorgiva, dove stagionano lentamente le loro forme. Abbiamo scelto i loro formaggi per l'intensità che solo l'alta quota sa regalare: latte crudo, pascoli incontaminati e una stagionatura eroica che si sente in ogni assaggio.

❄ TROTICOLTURA MORGEX ❄

Ai piedi del Monte Bianco, c'è un'oasi dove l'acqua sgorga pura tutto l'anno alla temperatura costante di 8°C. È qui che la Troticoltura Morgex alleva i suoi pesci rispettando i tempi lenti della natura. Abbiamo scelto le loro Trote perché crescono in un ambiente incontaminato, senza forzature. Il risultato è una carne magra, soda e dal gusto delicatissimo, che porta in tavola la freschezza cristallina dei nostri torrenti.

❄ PROSCIUTTIFICIO DE BOSSES ❄

A Saint-Rhémy-en-Bosses esiste un'unica realtà capace di interpretare al meglio il rigido disciplinare della DOP: il Prosciuttificio De Bosses. Qui, la famiglia Follioley e i soci dell'azienda portano avanti una lavorazione antica, curando ogni singola coscia con sale marino e erbe autoctone della valle. È grazie alla loro dedizione che possiamo offrirvi questo prodotto raro, stagionato nello stabilimento situato esattamente al centro delle correnti d'aria del Gran San Bernardo, essenziali per la sua maturazione unica.

❄ ECOR ❄

La qualità di un piatto nasce ancor prima della cucina: nasce nella terra. Per i nostri prodotti di base abbiamo scelto Ecor, azienda che dal 1987 guida la rivoluzione del biologico e del biodinamico nel nostro Paese. Scegliere Ecor significa sostenere un'agricoltura che non sfrutta il suolo, ma lo nutre. Significa portarvi in tavola ingredienti coltivati senza chimica di sintesi, nel pieno rispetto dei cicli naturali, per garantirvi non solo gusto, ma anche salute e benessere profondo.

❄ AZIENDA AGRICOLA QUINSON ❄

A Morgex, il nome Quinson è sinonimo di alta gastronomia. Dalla stessa famiglia che ha reso celebre lo storico Café Quinson, nasce una produzione agricola di livello assoluto. Abbiamo scelto i loro prodotti perché nascono da una filosofia rigorosa: rispetto dei tempi antichi e ricerca della perfezione. Che si tratti dei loro formaggi d'alpeggio o dei salumi artigianali, ogni assaggio porta con sé la firma di chi conosce profondamente l'arte del gusto.

❄ BIO PANETTERIA DI VERROGNE ❄

Se il pane fresco che trovate a tavola è frutto del lavoro quotidiano dei nostri chef, per la Prima Colazione e per alcune preparazioni speciali abbiamo voluto accanto a noi dei veri specialisti. Abbiamo scelto La Biopanetteria per i suoi prodotti da forno unici – come il pane nero di segale o i grandi lievitati – realizzati con farine macinate a pietra e cereali di loro produzione. Una collaborazione che ci permette di offrirvi, dal mattino alla sera, il meglio dell'arte bianca valdostana.