



## 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

## Antipastí

**Tartare di cervo,** € 24  
prosciutto di Bosses in polvere e cialda, funghi porcini\*\* e shiitake, scalogno

**Trota\* irídea di Morgex:** € 22  
mousse affumicata e uova di trota su brioches, carpaccio marinato, battuta fresca. Salsa wasabi, soia e formaggella

**Fonduta di toma di capra Azienda L'Arolla,** € 20  
patate valdostane, cotechino di Oyace, cipolla "fragodolce", cetriolini sott'aceto, brioches tostata

**Uovo biológico cotto a vapore 63°C,** € 16  
tartare di verdure croccanti, erbe aromatiche



## Prími Piattí

**Tagliolini\* all'uovo fatti in casa,** € 28  
tuorlo d'uovo, tartufo nero e brodo di gallina

**Risotto alla quaglia,** € 26  
petto e coscette di quaglia\* glassate, erbe, briciole di pane e rosmarino fritto

**Stricchetti\* all'uovo maison,** € 26  
sugo di selvaggina, grué di cacao, aria di fieno

**Gnocchi\* vegani di patate e barbabietola,** € 20  
pomodoro e verdure di stagione, mandorle tostate, 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*

*Guancia di manzo brasata al vino rosso,  
polenta concia gratinata.* € 32

*Trota\* di Morgex scottata sulla pelle,  
salsa di carpione di cipolla e uvetta, chips di verdure, soffice di  
sedano rapa* € 30

*Coniglio farcito e cotto a bassa temperatura,  
crema di patata americana, topinambur allo zafferano,  
barbabietola, fungo portobello, salsa alla birra "Baladin"* € 32

*Millefoglie di verdure di stagione,  
rubra fatta in casa, spunzoni di purea di verdure* € 24



## *Formaggi*

*Mosaico di Territori:* Da € 16  
*Selezione di Formaggi dal Carrello* 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  
mele caramellate e sciroppo di gemme di pino, gelato alla vaniglia

**Dolce contadino,** € 12  
crema e spuma di carota, gelato al pisello, gel di melissa

**Monte Bianco,** € 12  
crema di castagne, meringa, panna montata, sorbetto al mandarino

**Semifreddo alle mandorle,** € 10  
con zucca



## Epilogo di Montagna

**La Valdôtaine** (Saint-Marcel, Valle d'Aosta) € 7  
Amaro "Dente di Leone", liquore alle erbe alpine

**La Valdôtaine** (Saint-Marcel, Valle d'Aosta) € 8  
Vermouth delle Alpi

**Maſey** (Brissogne, Valle d'Aosta) € 7  
Cristallier, liquore a base di sidro di mela

**Cave Gargantua** (Gressan, Valle d'Aosta) € 9  
Grappa Stravecchia Barricata "Épilogue" 2018

**La Kiuva** (Quart, Valle d'Aosta) € 6  
Grappa Bianca di Nebbiolo Picotendro

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

\*\* Prodotti congelati o surgelati all'origine.



CHALET  
EDEN

*Ristorante di Montagna*



**CHALET  
EDEN**  
\* \* \* \*

*Ristorante di Montagna*

Ai sensi del  
Regolamento UE n.  
1169/2011, vi  
informiamo che alcuni  
dei nostri piatti possono  
contenere sostanze che  
provocano allergie o  
intolleranze.  
Nell'elenco che segue,  
per ogni preparazione,  
sono indicati gli  
allergeni eventualmente  
presenti.  
Vi invitiamo in ogni  
caso a segnalare al  
personale di sala  
eventuali esigenze  
particolari.

- |   |  |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine   | 9. Sedano e prodotti a base di sedano                  |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei   | 10. Senape e prodotti a base di senape                 |
| 3. Uova e prodotti a base di uova   | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo         |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce   | 12. Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l) |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi   | 13. Lupini e prodotti a base di lupini                 |
| 6. Soia e prodotti a base di soia   | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi           |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)                                       |  |
| 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, pecan, Brasile, macadamia) |  |

Tartare di cervo

Allergeni:

Trota iridea di Morgex

Allergeni: 1.4.6.7.11.

Fonduta di toma di capra L'Arolla

Allergeni: 1.3.7.

Uovo biologico cotto a vapore 63°C

Allergeni: 3.9.

Coniglio farcito cotto a bassa temperatura

Allergeni: 1.3.9.

Tagliolini all'uovo fatti in casa

Allergeni: 1.3.9.

Risotto al Parmigiano Reggiano

Allergeni: 7.9.

Stricchetti all'uovo

Allergeni: 1.3.9.

Gnocchi vegani di patate e barbabietola

Allergeni: 1.8.

Guancia di manzo brasata al vino rosso

Allergeni: 1.7.9.

Trota di Morgex al forno

Allergeni: 4.7.9.12.

Coniglio farcito cotto a bassa temperatura

Allergeni: 7.9.

Millefoglie di verdure di stagione

Allergeni: 9.12.

Tarte tatin

Allergeni: 1.7.

Éclair agli spinaci

Allergeni: 1.3.7.

Pan di spagna imbevuto all'arancia

Allergeni: 1.3.7.8.

Semifreddo alle mandorle

Allergeni: 7.8.

Selezione di Formaggi dal Carrello

Allergeni: 7.