



## 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 dí cervo,** € 24

prosciutto dí Bosses in polvere e cialda, funghi porcini\*\* e shiitake, scalogno

**Trota\* iridea dí Morgex:** € 22

mousse affumicata e uova dí trota su brioché, carpaccio marinato, battuta fresca. Salsa wasabi, soia e formaggella

**Fonduta dí toma dí capra Azienda L'Arolla,** € 20

pataste valdostane, cotechino dí Oyace, cipolla "fragodolce", cetriolini sott'aceto, brioché tostata

**Uovo biologico cotto a vapore 63°C,** € 16

tartare dí verdure croccanti, erbette aromatiche



## Primi Piatti

**Tagliolini\* all'uovo fatti in casa,** € 28

tuorlo d'uovo, tartufo nero e brodo dí gallina

**Risotto alla quaglia,** € 26

petto e coscette dí quaglia\* glassate, erbette, briciole dí pane e rosmarino fritto

**Stricchetti\* all'uovo maison,** € 26

sugo dí selvaggina, grué dí cacao, aria dí fieno

**Gnocchi\* vegani dí patate e barbabietola,** € 20

pomodoro e verdure dí stagione, mandorle tostate, crema dí 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 dí manzo brasata al vino rosso,  
polenta concia gratinata.* € 32

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

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

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



## Formaggi

### *Mosaico dí Territori: Selezione dí Formaggi dal Carrello*

Da € 16  
A € 32

*Ogni formaggio che vi presentiamo è il racconto dí un  
territorio, il frutto dí 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 tatín,** € 12  
mele caramellate e sciroppo dì gemme dì pino, gelato alla vaniglia

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

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

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



## Epilogo dì Montagna

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

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

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

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

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

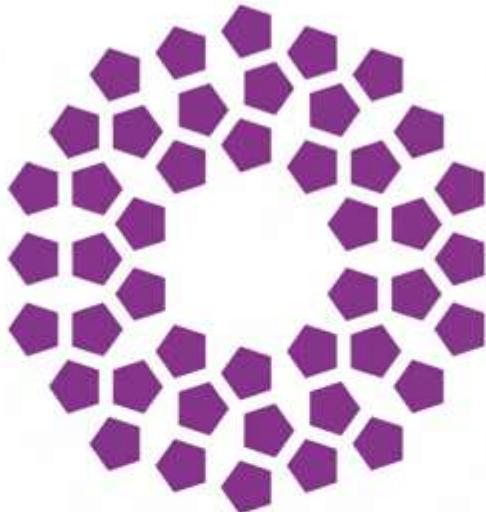
\*Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza alimentare  
(Reg. CE 853/2004)

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



CHALET  
EDEN

Ristorante di Montagna



# CHALET EDEN

\* \* \* \*

*Ristorante di Montagna*



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.



CHALET  
EDEN