



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 € 3
burro maison



“La pista affatica,

Quello che troverai qui non è solo il rimedio:
è il motivo per cui vale la pena tornare”



Il Menù dello sciatore

La Charcuterie:

*Mocetta, Coppa profumata al ginepro,
Prosciutto crudo di Bosses
Carne Messada Maison,
Boudin e salamini,
Lardo di Arnad,
Fontina d'alpeggio e Bleu d'Aoste*



Il Tris di pasta:

- *Agnolotti* del Plin ripieni di brasato*
- *La pasta del giorno all'Italiana*
- *I tagliolini* maison al tartufo nero*



Il dessert:

Il Tiramisù Maison

Menù per persona

€40

ANTIPASTI

Il tagliere di salumi Valdostani Mocetta, coppa al ginepro, prosciutto crudo di Bosses, Carne messada, Boudin e salamini, Lardo di Arnad.	€ 20
Lo sformatino di funghi Porcini crema di Bleu d'Aoste	€ 16
Trota* iridea di Morgex: mousse al fumo, carpaccio marinato e affumicato, battuta fresca. Salsa wasabi e formaggella	€ 22
La nostra selezione di Formaggi da quattro ad otto pezzi	Da € 16 a €32



PRIMI PIATTI

La pasta del giorno piatto di pasta a scelta del nostro Chef	€ 18
La polenta concia, scelta di crema di porri o salsiccia* in umido	€ 22
La crespella* alla Valdostana, ripiena di prosciutto cotto alla brace, Fontina di alpeggio e besciamella	€ 22
La zuppa del giorno, varia in base alla disponibilità degli ingredienti e alla stagionalità	€ 16

*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**

La Valdostana* croccante, € 30
patate al salto

La trota* di Morgex al forno, € 28
salsa di carpione di cipolla e uvetta, chips di verdure, soffice di
sedano rapa

La guancia di manzo* brasata al vino rosso, € 28
polenta concia gratinata, la sua salsa

La Parmigiana di melanzane scomposta, € 22
tagliata di melanzane, pomodoro all'origano e mozzarella



 **DOLCI**

Il dolce del giorno, € 10
dolce a scelta del nostro Chef

Tarte Tatin, € 10
sciropo di gemme di pino e gelato alla vaniglia

Il Tris di gelati e sorbetti, € 8
differenti gusti in base alla produzione giornaliera

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

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

** Prodotti congelati o surgelati all'origine.