

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





Ristorante di Montagna



“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



- Agnolotti* del Plin ripieni di brasato

Il Tris di pasta:

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

✿ PRIMI PIATTI

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

✿ SECONDI PIATTI

La Valdostana* croccante,
patate al salto € 30

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

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

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



✿ DOLCI

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

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

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

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

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

** Prodotti congelati o surgelati all'origine.

