

## **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 non è una passione.

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.







Raccogliere le erbe della montagna che ci circonda quello sì quello è un piacere.

Buon appetito.

## GLI ANTIPASTI

Tartare di manzo, coulis di pesche, lime e cioccolato fondente  	20
Trota della Valdigne marinata con salsa di soia e wasaby	19
Tavolozza di salumi nostrani	18
Fonduta di Fontina, uovo fritto e crostone 	18
Barbabeleu  	18
Giardiniera della casa con sorbetto al basilico   	18

## I PRIMI

Tortelli ai tre arrostiti in brodo di gallina o mantecati al fondo vegetale	18
Gnocchetti di patate con sugo di cervo con ginepro e cannella	18
Risotto ai colori e ai profumi dell'orto  	18
Tagliolino con burro acido, trota e le sue uova	18
Crespelle alla Valdostana	18
Trenette al pesto, pomodori confit e frutta secca  	17
Polenta "Concia" con burro e Fontina  	16
Zuppa del giorno	16


Il pane, la pasta e i dolci sono di nostra produzione


♦ Per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alcuni alimenti, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati


• Prodotto congelato all'acquisto

Le linee di produzione non sono separate e nonostante l'attenzione da parte del personale le preparazioni potrebbero contenere tracce di allergeni o contaminazioni  
Si raccomanda sempre di comunicare in anticipo eventuali allergie ed intolleranze ed eventualmente consultare l'apposita documentazione

Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00









Senza glutine 

Senza lattosio 








Vegetariano 

Vegano 

## I SECONDI PIATTI

Controfiletto al pepe verde con erbe 	30
Coniglio nell'orto con carote alla soia	24
Luccio scottato, chutney di mango e verdure saltate  	24
Valdostana con patate al salto	24
Tartiflette Savoiarda gratinata 	20
La melanzana  	18
Selezione di formaggi con mostarde maison  	17

## I DESSERT

Monte Bianco 	10
La nostra Crema di Cogne  	10
Tarte Tatin con gelato alla vaniglia 	10
Variazione di agrumi 	10
Selezione di gelati o sorbetti  	10


Il pane, la pasta e i dolci sono di nostra produzione


♦ Per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alcuni alimenti, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati


• Prodotto congelato all'acquisto

Le linee di produzione non sono separate e nonostante l'attenzione da parte del personale le preparazioni potrebbero contenere tracce di allergeni o contaminazioni  
Si raccomanda sempre di comunicare in anticipo eventuali allergie ed intolleranze ed eventualmente consultare l'apposita documentazione

Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00

Senza glutine 

Senza lattosio 

Vegetariano 

Vegano 