

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, tuorlo, cipolla fragodolce, riduzione di vino speziato, chips di polenta  	19
Trota in diverse consistenze, affumicata, marinata e mousse	18
Insalatina di quaglia, gelato alla senape e crumble alle erbe 	18
Petto d'anatra Barberie, melograno e formaggio maison agli agrumi 	18

I PRIMI





Tagliolino, tartufo nero, uovo marinato e brodo gallina 	22
Tortello ripieno di fagiolo, crema di lenticchie, tartufo nero	20
Riso alla barbabietola, noci e Bleu di capra 	18
Gnocchetti Andy Warhol	18

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
Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00

I SECONDI PIATTI












Medaglione di cervo in crosta con pere al vino	30
Carrè d'agnello, hummus di ceci e salsa d'anacardi 	26
Piccione, il suo jus e topinambur	24
Lucioperca, erbe amare, salsa al miso  	22

LA TRADIZIONE





Fonduta, cotechino, cetriolo pickle, patate e crostone di pane	18
Tavolozza di salumi nostrani	17
Selezione di formaggi con mostarde maison  	16
Crespelle alla Valdostana con Fontina e prosciutto cotto di Bosses alla brace	18
Seupa à la Valpellingentse	16
Polenta Concia  	14
Valdostana con Fontina e prosciutto cotto di Bosses alla brace con patate	24

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
Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00

PLANT BASED

Carpaccio di barbabietola con salsa alla soia	16
  	
Trenette con pesto di cavolo nero e salsa di datterini	16
 	
Lenticchie rosse in umido con bevanda alle mandorle	18
  	
Pannacotta al fieno (nuvola di pino, granita di mirtillo e castagne al miele)	10
  	

I DESSERT

Variazione di agrumi	10
<i>Bavarese al cioccolato bianco, crema di agrumi, mandarino, biscotto al cedro e gelato allo yogurt</i>	
	
Millefoglie al cioccolato	10
<i>Millefoglie al cioccolato, nocciola, frutto della passione e sorbetto al mango</i>	
	
Tarte Tatin con gelato alla vaniglia	10
<i>Tarte Tin classica con crumble e gelato alla vaniglia</i>	
	
Zuccotto	10
<i>Mousse di ricotta e canditi con copertura di cioccolato e sorbetto all'arancia</i>	
	

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
Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00