

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



ANTIPASTI

- Il tagliere di salumi Valdostani** € 20
Mocetta, coppa al ginepro, prosciutto crudo di Bosses, Carne messada, Boudin e salamini, Lardo di Arnad.
- Pan Brioches con tartare di trota* di Morgex** € 20
Albicocca marinata, insalatina verde e maionese al rafano
- Insalata di senape:** € 16
Hummus di carote, ravanelli croccanti, pomodorini confit, uovo poche, salsa allo yogurt e molliche di pane
- 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
- Spaghetto ai mirtilli,** € 18
lardo di Arnad e salsa allo zafferano
- 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, spinaci saltati, pesche grigliate e salsa olandese all'erba cipollina	€ 28
La guancia di manzo* brasata al vino rosso, polenta concia e la sua salsa	€ 28
Tataki di patata dolce, maionese alla mandorla, salsa al basilico, gelato al datterino e terra di olive nere	€ 22



DOLCI

Il dolce del giorno, dolce a scelta del nostro Chef	€ 10
Miele, cremoso alla mandorla, sorbetto al miele, aceto di mele e gel al limone e zenzero	€ 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.



Ristorante di Montagna



CHALET EDEN