

I Desserts - € 10,00

Tagliata di frutta fresca

**Semifreddo al pistacchio di Bronte con meringa alla nocciola*

Crème brûlée alla vaniglia e lampone, biscotto alla polenta

Sorbetto al limone, prosecco e genepy



Saveurs du
VAL D'AOSTE



*Benvenuti
al Bistrot*

Gli Antipasti

*Composta di salumi e formaggi della tradizione Valdostana
con le nostre marmellatine € 18,00*

*La mela di Saint Pierre
con sedano rapa, songino, noci e chèvre caldo € 16,00*

*Il vitello cotto rosa
con nostra giardiniera e crema di tonno € 17,00*

*Crudo di Parma 24 mesi
con melone retato e ciliegine di bufala € 18,00*

**Polpo grigliato con chutney di verdure al curry € 18,00*

I Primi Piatti

*Garganelli con crema di zucchine
e il nostro pesto al basilico € 17,00*

Pacchero fresco saltato con ragù di mare scoglio € 18,00*

**Lasagnetta cotta a bassa temperatura,
fontina DOP d'alpeggio e prosciutto € 18,00*

Zuppa di verdure alla contadina € 15,00

I Secondi Piatti

*La Carbonade della Tradizione
con polenta morbida € 24,00*

*Coscia di coniglio con finferli alla maggiorana
e cipolle borretane € 24,00*

**Filetto di salmerino alpino al Blanc de Morgex
con olivelle e limone candito € 24,00*

*Tagliata di manzo, radicchio scottato
e scaglie di parmigiano € 26,00*

*Formaggi di latteria "Azienda Agricola Quinson"
con le nostre marmellate € 22,00*

Chinoise € 35,00 per persona

Fonduta valdostana € 35,00 per persona

Raclette € 35,00 per persona

Tomahawk € 7,00/hg

*In grassetto, i piatti tipici valdostani
Prodotto a km zero dell'Azienda Agricola Quinson di Morgex:
Fontina, Toma alla cipolla, Toma al ginepro, Toma alle erbe
e Toma vecchia*

Supplemento coperto/room service € 3,00 per persona

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono
disponibili rivolgendosi al personale di servizio.*

** Prodotto proveniente dalla catena del freddo in assenza di quello fresco*