

M E N U

G L I A N T I P A S T I

Tagliere tipico dei salumi e formaggi
con le nostre marmellate
(piatto tipico valdostano)
18.00

Mosaico di salmone e alga Nori
con uova di pesce e salsa agrumata
17.00

Pan brioche al profumo di rosmarino,
avocado al lime e uovo al tegamino
16.00

****Gnocchetti di castagne**
con sugo di *lepre e croccante di Parmigiano
17.00

I S E C O N D I P I A T T I

Tipica Carbonada di vitellone al vino rosso
con polenta grezza
(piatto tipico valdostano)
22.00

****Salmerino alpino in crosta di mais**
al dragoncello con cavolfiori speziati
22.00

Tartare di filetto di mazo condita
con chips di patate alla paprika affumicata
25.00

Degustazione di formaggi
con miele al ginepro e le nostre marmellate
23.00

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.

**Prodotto da noi lavorato e mantenuto a -18° dopo
abbattimento.

***Per il consumo di pesce crudo, il nostro salmone viene
abbattuto a -40° per 90 ore.

I P R I M I P I A T T I

****Lasagnetta cotta a bassa temperatura**
con Fontina DOP e prosciutto
(piatto tipico valdostano)
16.00

Fusilloni
con crema di crostacei e polpo brasato
18.00

Zuppa di cavolo nero
fagioli occhiati, zucca e crostini di pane integrale
16.00

S U O R D I N A Z I O N E

(ENTRO LE ORE 13.00 - MIN 2 PERSONE)

Chinoise
33.00 (per persona)

Fonduta valdostana
30.00 (per persona)

Raclette
30.00 (per persona)

Tomahawk (servito con patatine fritte)
7.00/hg
Verdure grigliate € 12,00
Insalata mista € 12,00

I N O S T R I D E S S E R T

€ 10.00

Tartelletta,
mela alla cannella e Namelaka al cioccolato

Polpa di caki
marroni canditi, panna e crumble alla nocciola

Mango cotto con zucchero e rosmarino
accompagnato da gelato al Genepy

Sorbetto maison
limone e zenzero

