

# M E N U

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

**Composta di salumi e formaggi**  
della tradizione Valdostana con le nostre  
marmellatine e noci  
*(piatto tipico valdostano)*  
20.00

**Pan brioche,**  
con guacamole di avocado e uovo fritto  
19.00

**\*\*Salmone marinato con agrumi,**  
yogurt all'aneto e perlage al limone  
20.00

**Terrina di Foie Gras**  
con cipolla rossa, prugne, chutney di fichi  
all'aceto balsamico e zenzero  
25.00

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

**La Carbonade della Tradizione valdostana**  
con polenta morbida  
*(piatto tipico valdostano)*  
25.00

**\*\*Tonno rosso scottato alle nocciole**  
e maionese al passion fruit  
26.00

**Entrecote di manzo**  
con \*\*patate crispers alla paprika  
e salsa Béarnaise  
28.00

**Degustazione di formaggi**  
con le nostre marmellatine  
23.00

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

**\*\*Lasagnetta**  
con patate, funghi e fonduta DOP  
*(piatto tipico valdostano)*  
20.00

**Paccheri di semola con \*\*carciofi,**  
pomodori datterino e basilico  
20.00

**\*\*Malfatti con farina di ceci**  
crema di peperoni e \*gamberi grigliati  
20.00

**Zuppa di cavolo nero**  
fagioli occhiati, zucca  
e crostini di pane integrale  
20.00

## 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

**Creme brûlée alla vaniglia**  
Con crumble di polenta e mandorle

**Sorbetto**  
al limone e mandarino con prosecco e mirtilli

**Piccoli babà al rhum**  
cioccolato e crema pasticcera

**Variazione sul lampone**  
(fresco, coulis, crispy e semifreddo)

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.