MENU

GLI ANTIPASTI

Tagliere tipico dei salumi e formaggi
con le nostre marmellatine
(piatto tipico valdostano prodotto a "km 0")
22.00

Salmone marinato con aneto, finocchi
e salsa tartara
20.00

****Flan di cipolla e ricotta di capra**
con crema di parmigiano
20.00

Zucchine all'origano
Robiola fresca e pomodorino confit
20.00

I PRIMI PIATTI

****Lasagnetta cotta a bassa temperatura**
con Fontina DOP e prosciutto
(piatto tipico valdostano prodotto a "km 0")
20.00

Paccheri saltati
con crema di scampi* e mitili
20.00

Penne integrali
con ragù bianco di salsiccia e champignons
20.00

Zuppa di verza e zucca
Con crostini all'erba cipollina
20.00

I SECONDI PIATTI

Tipica carbonada di vitellone al vino rosso
con polenta grezza
(piatto tipico valdostano prodotto a "km 0")
25.00

***Agnello grigliato**
salmoriglio di erbe e patate
28.00

Tartare di filetto garronese
con maionese ai porcini
28.00

****Tonno rosso**
sesamo, avocado e olio al prezzemolo
28.00

Degustazione di formaggi
con miele al ginepro e le nostre marmellatine
28.00

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.

SU ORDINAZIONE

(ENTRO LE ORE 13.00 - MIN 2 PERSONE)

Chinoise
38.00 (per persona)

Fonduta valdostana
33.00 (per persona)

Raclette
38.00 (per persona)

Tomahawk
7.00/hg

I NOSTRI DESSERT

€ 10.00

Tortino di carote, arancia e mandorle
con salsa di lamponi

Mela cotta con vin brulé
e gelato al Genepy

Sorbetto limone e vodka
con menta glaciale

Crumble di castagne e cachi
e mousse al cioccolato