

BENVENUTA

O P E R A

R E S T A U R A N T

ANTIPASTI

Battuta di vitello, cannolo fritto, mandorla tostata
e spuma di Graz d'alpe Val Biondino

24

Chacurterie e formaggi della Val d'Aosta serviti con miele
e confetture (x due persone)

36

Carpaccio di ombrina marinato allo zafferano, chips di
polenta grezza, jus di coniglio, cipolla rossa e gel di lime

24

Uovo croccante, fonduta di stracchino di Vedeseta
al tartufo nero, funghi e cavolfiori grigliate

20

Zuppa di farro e fagioli, guanciale croccante,
porri e Castelmagno

18

PRIMI

Risotto alle cime di rapa, con robiola di Eros
“La Casera”, zucca bruciata e peperone crusca

26

Raviolo di faraona, Demiglaze e bernese al fondo di Faraona
con sfilacciato croccante

26

Fusillotti alle Mazzancolle, battuta di gambero rosso di
Mazara del Vallo, limone, polvere di acciughe e persegghina

28

Spaghettone verde, lardo dolce delle erbe,
frisella a.o.p. sbriciolata e vongole veraci

26

Lasagnetta al ragout di cervo*, Bettelmatt,
trombetta dei morti, jus di vitello

24

Prodotto Gelo*

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala.
Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra 1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.

SECONDI

Filetto di manzetta Prussiana, la sua demiglace, millefoglie di patate e funghi

38

Dentice Gibboso, veloutè di crostacei, limone confit salato, topinambur, fiori di capperi e cavolo nero

32

Foie Gras in 3 cotture, Pan di spezie, frutta di stagione candita, fincotto e sorbetto alla mela rossa

36

Tomino alla griglia, verdure di stagione grigliate e demiglace di verdure bruciate.

26

Pancia di maiale, polenta frita, carote con sorbetto alla mela verde

26

PIZZE

LA MANGALICA - 20

Ossocollo di Mangalica, friarelli, Pak Choi grigliati , mostarda di fichi e stracciatella di Andria

IL TARTUFO - 20

Fior di latte patate al forno funghi olio al rosmarino e petali di tartufo nero

BIANCA LATTE - 18

Parmigiano 24 mesi, blue d'Aosta, fior di latte bagoss d'alpeggio e castagne pralinate

DE BOSSES - 18

Fior di latte, datterino giallo, melanzane fritte, cipolla in agrodolce e lardo de bosses

SAINT BERNARD - 20

Pomodoro bruciato, cru Saint Bernard e burrata campana

LES CHAMPIGNON - 18

Pomodoro, funghi champignon, pesto alla romana e provola affumicata

THE SALMON - 20

Pomodorini semi confit, salmone affumicato norvegese, fior di capperi e stracciatella di Andria agli agrumi

Impasto a scelta tra bianco o cereali

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala. Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra 1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.

CONTORNI

Spinaci saltati

10

Polenta Valdostana

10

Verdure grigliate

10

Patate arrosto

10

DOLCI

SFOGLIA DI MOSCABADO

Sfoglia di moscabado grezzo integrale, cremoso ai tre
cioccolati e gelato alla mandorla

10

CLASSIC STRUDEL

Strudel di mele e gelato alla vaniglia

10

PAVLOVA

Pavlova ai frutti di bosco e coulis di ibisco

10

BAVARESE ALLA NOCCIOLA

Con cioccolato Dulcey, biscotto al Genepy e glassa al Rocher
al latte, nocciole sabbiolate e spugna alla nocciola

10

Gelato e sorbetto della casa

4/a porzione

MENU BIMBI

Penne al pomodoro

10

Gnocco al ragu di manzo

12

Spaghetti al Pesto

10

Cotoletta di pollo o pollo alla griglia con patatine

10

Hamburger di manzo con patatine o insalata

12

Pizza Baby

12