



Benvenuta, benvenuto.

In sintonia con la filosofia Slow Food, la invitiamo a rilassarsi ed a vivere con noi un momento di convivialità, all'insegna del mangiar bene.

Siamo grati di poterle raccontare una storia, fatta di enogastronomia, tradizione, ricerca ed interpretazione.

Tutto questo richiede il suo giusto tempo, ma siamo certi che il risultato finale saprà ricompensare qualche piccola attesa.

Per citare il maestro gastronomo Brillat-Savarin:

"Per saper mangiare bene, bisogna innanzitutto imparare ad aspettare".

Le auguriamo un'emozionante esperienza gustativa.

Pier, Thierry, Angela e Alessandro

**L' ACQUA DELLA NOSTRA SORGENTE,
NATURALE E GASSATA, IL PANE,
IL COPERTO ED IL SERVIZIO SONO INCLUSI
NEL PREZZO DEI PIATTI.**

CAFFE SERVITO CON PICCOLA PASTICCERIA € 3,00



La Tradizione

5 PORTATE - EURO 48
2 PORTATE - EURO 35

ESPRESSIONE DI STORICITÀ DELLA LOCANDA, FEDELE
AI SAPORI DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE

APERITIVO CON STUZZICHINO €5

ANTIPASTI FISSI - SALUMI IN DUE TEMPI:

• Jambon de Bosses •

(Jambon alla brace di Saint-Oyen ; Lard douce di Bosses ; Mocetta di
manzo ; Salsiccia ; Boudin)

• Boudin caldo cotto in padella •

(patata kuroda ; Maionese all'aglio dolce ;
Insalatina acidula di cavolo verza)

ANTIPASTO A SCELTA

• Fonduta e Polenta: fonduta di fontina DOP •

• Scaloppa di Foie Gras •

scaloppa di foie gras scottata
polenta cotta su fuoco a legna (+euro 8)



PRIMO

• Seuppa alla Vapelenentse •

(pane tostato al burro; cavolo verza stufato; fontina DOP;
brodo)



SECONDO

• Carbonade •

(manzo brasato al vino "Torrette" ;
bacche selvatiche; polenta cotta su fuoco a legna)



Menu Foie Gras

3 PORTATE - EURO 65
2 PORTATE - EURO 55

IL FOIE GRAS IN TRE VARIANTI
APERITIVO CON STUZZICHINO €5

• **Torcione** •

(FEGATO GRASSO D'ANATRA COTTO NEL TORCIONE;
PEPE VERDE; SOFFICE DI MELA RENETTA E GENEPEY; PAN BRIOCHE CALDO)

PRIMO

• *Risotto al Caffè* •

(risotto "Vialone Nano" mantecato al caffè ;
petali di fegato grasso d'anatra)



SECONDO A SCELTA

• *Piccione* •

(petto di piccione, coscetta in umido, salsa
al fois gras)

• *Manzo* •

(sottofiletto di manzo Garronese ; scaloppa di
fegato grasso d'oca ; salsa al Madeira)





Carta di Stagione

5 PORTATE - EURO 48
2 PORTATE- EURO 35

FUORI MENU PIATTI RICCHI E SINCERI, CREATIVI E
CON PRODOTTI DI CARATTERE



- Uovo Affogato **euro 15**
- Terrina di salmone e Baccalà, con crema all'Aglio nero e piselli **euro 18**
- Scaloppa di Foiegras d'Oca e frutta caramellata **euro 25**



- Ravioli con ricotta di capra, caviale di arenkha e pesto di zucchine e mandorle. **euro 21**
- Risotto al Vialone nano, mantecato alla salsa acida con animella scottata **euro 22**
- Straccetti di segale, con cavolo verza e crema di toma **euro 18**



- Piccione in due cotture con salsa al Foiegras d'Anatra **euro 30**
- Sottofiletto di manzo garronese, patata al fondente con misticanza **euro 25**
- Rombo glassato al burro, salicornia e salsa allo scalogno **euro 27**





Carta bianca

(5 portate)

Dal salato al dolce, questo menu rappresenta la massima e libera espressione della nostra cucina.



Il Carrello dei Formaggi

Giro completo - 17 euro

Mezzo giro - 9 euro

selezione di caprini, vaccini e ovini





I Dolci



UN DOLCE LIETO FINE, PER TOGLIERE L'AMAREZZA DI
LASCIARE LA TAVOLA



• Zuppetta di fragole •
con gelato al latte di capra

• crème brûlée •
*al Timo e Limone con gelato al Passito e croccante
ai semi di Lino*

• Sfogliatina •
con gelato alla vaniglia e salsa al caramello

euro 8



• SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE •

• GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE •

euro 5

DOLCI PREPARATI AL MOMENTO (15 MIN CIRCA)

• MOELLEUX AU CHOCOLAT •
E SORBETTO AL MANDARINO

ZABAIONE AL "CHAMBAVE MUSCAT" E LINGUE DI GATTO (MIN 2PX)

euro 8

