

UN MENU A MANO LIBERA

68 euro

Una degustazione di 6 "assaggi" a sorpresa per conoscere la nostra cucina nei suoi diversi aspetti, rivolto a clienti golosi e curiosi.

La Cerimonia Dei Formaggi

Selezione di formaggi caprini, ovini e vaccini al carrello con confetture e olio. Latte, caglio e sale in un percorso sensoriale degli alpeggi e casere nella loro biodiversità

12/20 euro

Vi chiediamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie.

IL FOIE GRAS

"Una declinazione di sapori che unisce gusto ed eleganza, estro raffinatezza e..."

60 euro

Aperitivo con stuzzichino

+5 euro

Foie gras di anatra cotto nel torcione al pepe verde, geltina al moscato passito, accompagnato da pain brioche caldo

Risotto al caffè con riccioli di foie gras

Scaloppa di foie gras d'oca, qualità extra, con frutta caramellata e salsa al frutto della passione

oppure

Millefoglie di sottofiletto di manzo e foie gras di anatra

La Cerimonia Dei Formaggi

Selezione di formaggi caprini, ovini e vaccini al carrello con confetture e olio. Latte, caglio e sale in un percorso sensoriale degli alpeggi e casere nella loro biodiversità

12/20 euro

Una dolce a scelta dalla nostra carta

Piccola pasticceria

Questo menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo.

Oltre le 6 persone serviamo lo stesso menu per l'intero tavolo per evitare tempi di attesa troppo lunghi. Il sabato sera non accettiamo prenotazioni per tavoli superiori alle 6 persone.

Il menu può essere servito solo alla sera e per l'intero tavolo.

LA TRADIZIONE

49 euro

Aperitivo con stuzzichino

+5 euro

UN ANTIPASTO A SCELTA

Prosciutto crudo e salumi di nostra produzione

Tortino di castagne con pancetta e lardo in due versioni

Polenta cotta su fuoco a legna con fonduta alla valdostana

Scaloppa di foie gras di oca qualità extra à la fleur de sel con sottile fettina di polenta

+8 euro

UN PRIMO PIATTO A SCELTA

La Seuppa à la Vapellenentse
(Zuppa di pane, bianco e integrale, brodo, fontina, cavolo e porri, gratinata al forno)

Straccetti di farina di segale con verza e salsa alla toma

UN SECONDO PIATTO A SCELTA

“Carbonada con polenta
(carne di manzo tagliata a fettine, marinata e cotta nel vino rosso)

Stinco di maialino a cottura confit
con crema di sedano rapa

La Cerimonia Dei Formaggi

Selezione di formaggi caprini, ovini e vaccini al carrello con confetture e olio. Latte, caglio e sale in un percorso sensoriale degli alpeggi e casere nella loro biodiversità

12/20 euro

DESSERT

Un dolce a scelta dalla nostra carta

Piccola pasticceria

Menu con 2 portate

40 euro

Questo menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo.

Oltre le 6 persone serviamo lo stesso menu per l'intero tavolo per evitare tempi di attesa troppo lunghi. Il sabato sera non accettiamo prenotazioni per tavoli superiori alle 6 persone.

MENU DI STAGIONE

La Maialata - Inverno 2019

54 euro

Aperitivo con stuzzichino

+5 euro

UN ANTIPASTO A SCELTA

Carpaccio di filetto di maialino e cotechino, gelatina di manzo, croccante di ceci e crema all'aglio dolce

Tatin di cipolla, salsa toma, gelato al wasabi

Trancio di baccalà a vapore, carpaccio di musetto, cavolo nero, arancio candito

UN PRIMO PIATTO A SCELTA

Pasta e fagioli con la cotica al profumo di agrumi

Spaghetti di Gragnano al cacio e pepe (*ricotta di capra stagionata e affumicata dell'Az. Beau Voir*)

Risotto con zucca, castagne, lardo, salsa yogurt (Minimo 2 persone)

UN SECONDO PIATTO A SCELTA

Sauté di maiale con porri, verza, e pera martina

Filetto di rombo scottato al burro, salsa “Martini”, patate quarantine

Carciofo, funghi shitake, scorzonera, su crema di patate

Spiedino di quaglia, puré di patate e verdure

La Cerimonia Dei Formaggi

Selezione di formaggi caprini, ovini e vaccini al carrello con confetture e olio. Latte, caglio e sale in un percorso sensoriale degli alpeggi e casere nella loro biodiversità

12/20 euro

DESSERT

Un dolce a scelta dalla nostra carta

Piccola pasticceria

Menu con 2 portate

45 euro

L'acqua della nostra sorgente sia naturale che gassata è compresa nel prezzo del menu

Questo menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo.