

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.