



DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

Dal salato al dolce, portate a sorpresa realizzate
con prodotti del mercato.

Un percorso alla scoperta della nostra cucina
che raccoglie idee, viaggi, ricerca e sperimentazione,
passione ed entusiasmo

IL MENU SI INTENDE ESCLUSIVAMENTE
PER TUTTO IL TAVOLO

EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE
VANNO SEGNALATE AL RESPONSABILE DI SALA

3 PORTATE EURO 48
(solo per il servizio di pranzo)

oppure

5 PORTATE EURO 80

L'ACQUA DELLA NOSTRA SORGENTE (NATURALE E
GASSATA), IL PANE, IL COPERTO E IL SERVIZIO SONO
INCLUSI NEL PREZZO DI EURO 4 A PERSONA

IL FOIE GRAS

TORCIONE (euro 30)

fegato grasso d'anatra cotto nel torcione,
battuta di pesche e menta, pan brioche caldo

RISOTTO AL CAFFÈ' (euro 30)

risotto "carnaroli classico" mantecato al
caffè, petali di foie gras d'anatra, frutta
lattofermentata

PETTO D'OCA (euro 35)

glassato al burro, crema di bietole e
scalogno, fegato grasso

MENU COMPLETO - EURO 80

LA TRADIZIONE

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

BOUDIN (euro 22)

cotto in casseruola, patata, crema all'aglio dolce, insalatina acidula di cavolo verza

FONDUTA E POLENTA (euro 22)

fonduta di Fontina D.O.P, polenta cotta su fuoco a legna

oppure

SCALOPPA DI FOIE GRAS (euro 32)

scaloppa di foie gras d'oca, polenta cotta su fuoco a legna (supplemento di 10 euro)

LA NOSTRA SEUPPA ALLA VAPELENTSE (euro 22)

pane tostato al burro, cavolo verza stufato, Fontina D.O.P

GUANCIA (euro 28)

guancetta di manzo valdostano brasata, bacche selvatiche, polenta cotta su fuoco a legna

MENU COMPLETO - EURO 55

LA CARTA DI STAGIONE

UOVO AFFOGATO - caprino liquido, sablé salato alla mandorla e olio di noci (euro 18)

TARTARE DI STORIONE- di Lillaz, emulsione alla cipollina, estratto di funghi fermentati (euro 20)

LUMACHE-dell'Az.Mme Escargot al verde, pesto di rucola, soffice acido di patata ratta (euro 23)

RISOTTO - Carnaroli, burro agli agrumi e Blu Stilton (euro 22)

BOTTONI DI CONIGLIO -aglio orsino, nocciole, erba di carota, coniglio marinato (euro 23)

SPAGHETTONI DI GRAGNANO Felicetti- aglio nero, animelle e bottarga di trota (euro 27)

PICCIONE - in due cotture, foie gras, verdure di stagione (euro 38)

SCALOPPA - di fegato grasso d'oca, frutta caramellata (euro 35)

ANIMELLA - laccata alle erbe, insalatina, agro di prugna (euro 30)

ROMBO- glassato al burro, riduzione di pomodoro fresco, fondente di melanzana (euro 35)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI
- SELEZIONE DI CAPRINI, OVINI, VACCINI-

GRANDE DEGUSTAZIONE (euro 22)

PICCOLA DEGUSTAZIONE (euro 13)

DESSERTS

SOUFFLÉ (euro 10)

al cioccolato Guanaya, gelato ai mirtilli Az. Chappoz
(12 minuti di preparazione)

Chocolate Guanaya Soufflé, blueberries ice cream
Soufflé au chocolat Guanaya, glace aux mirtilles

FRUTTA GHIACCIATA (euro 10)

fonduta al cioccolato bianco

frozen fruits, white chocolate fondue
fruits glacés, fondue au chocolat blanc

BABÀ (euro 10)

al rum, albicocca spadellata, gelato alla vaniglia Bourbon

Babà with rum, apricots, Bourbon vanilla ice cream
Babà avec rhum, abricots, glace à la vanille Bourbon

ZABAIONE (euro 8)

al Moscato e lingue di gatto (min 2 px)

Zabaione with Moscato wine and typical italian biscuits (min 2 px)
Zabaione au Muscat et langues de chat (min 2 pax)

SORBETTI E GELATI (euro 8)

di nostra produzione, selezionati in base
alla stagionalità

seasonal sorbets and ice creams
glaces et sorbets de saison