





ANTIPASTI


Rotolini di Lardo d'Arnad con motsetta nostrana e castagne aromatizzate al Calvados e vaniglia e pane Micóoula (A)
€ 16.00

Soufflé al bleu d'Aoste con mostarda di mele cotogne e noci € 15.00 

Involtino di pasta sfoglia* ripieno di carciofi, uvetta, pinoli e capperi di Pantelleria su salsa di pomodoro € 16.00 V

Tortino di pasta fillo* con filetti di peperoni arrostiti, melanzane e mozzarella di bufala €. 16.00


Polpo scottato in padella (A) servito con pesto di rucola e spuma di topinambour al basilico € 18.00 

Carpaccio di tonno rosso (A) marinato all'arancia, lime, soya e pepe rosa € 18.00 



PRIMI

Chnéffléne saltati al burro ed erba cipollina , avvolti nello speck
affumicato e grattugiata di formaggio crottin
€ 15.00

Risotto Carnaroli al cavolo viola, con fiocchi di lardo d'Arnad e timo
(min. 2 porz.) € 16.00 cad. 

Tagliatelle di farro, servite con carciofi saltati in padella e pomodorini
secchi e olive nere € 17.00_V

Zuppa di cipolle bionde gratinate al forno con fontina e sfoglia di pane
nero casereccio € 15.00


Ravioli (A) ripieni di zucca, amaretti e castelmagno, serviti con una
salsa al burro e datterino stufato € 16.00

Spaghettoni (A) alla chitarra fatti in casa serviti con scampetti*,
vongole * e salsa allo zafferano € 18.00



SECONDI

Tartare di manzo battuta al coltello e condita al tavolo

€ 28.00 

Filetto garronese con la Sua salsa e funghi pioppini, servito con patate
novelle € 28.00




Cotoletta di vitello con osso alla Valdostana con impanatura di grissini
al burro e servita con patate € 25.00

Filetto di cervo * al profumo di timo, servito con salsa al vino rosso e
frutti di bosco e cipolle in agrodolce e polenta rustica

€ 25.00

Girello di trota lardellata e servita con salsa olandese e verdure

€ 20.00 

Scaloppa di seitan (A) servito con carciofi trifolati all'aglio e
verdure saltate

€ 18.00 **V**



Selezione di formaggi del territorio con composte di marmellate

€ 15.00

DESSERT

Dolci al Servizio Flambé, minimo 2 persone

€ 12.00 a porzione

Crêpe suzette flambé , servito con gelato alla crema

Tortino al cioccolato con spuma allo zabaione al passito € 8.00

Crostatina alla frutta con crema pasticcera € 8.00

Crema di Cogne con grappa e crumble di tegole € 8.00

Freddo torrone con frutta candita e pistacchi servito con cioccolata
calda € 8.00

Budino al cacao con salsa alla vaniglia e scaglie di cioccolato

€ 8.00 **V**





Informiamo i Gentili Ospiti che in caso di allergie potete richiedere informazioni al personale in servizio

(*)Alcuni ingredienti possono essere surgelati
all' origine

(A) Abbattuto in sede



Piatto senza glutine

V Vegan