






Petit Gallias Restaurant

MENU GOURMET

ANTIPASTI




- Lardo d'Arnad con Mocetta e mousse di Castagne aromatizzate al miele e bacello di Vaniglia, con pane Micoula[^]* 17 €
- Tartare di Tonno Rosso[^] con ristretto di aceto ai lamponi e semi di sesamo dorati*  20 €
- Sformatino[^] ai funghi porcini con fonduta leggera e Tartufo nero*  16 €
- Salmone marinato a secco con insalata di finocchi, arancia e pinoli*  18 €
- Carpaccio di Filetto con insalatina di funghi porcini freschi e scaglie di parmigiano*  20 €
- Prosciutto crudo Valdostano con praline di melone e stracciatella di Burrata*  17 €



*Surgelato









[^]Abbattuto

PRIMI







- Risottino Carnaroli con funghi porcini della Valle, mantecato con burro valdostano e formaggio (min. 2 pers)*  18 €
- Chnéfflene al burro con erba cipollina, polvere di speck con formaggio Crotten e scaglie di Tartufo nero* 17 €
- Linguine di Gragnano con Scampi*, Gamberoni* e pomodorini datterino infornati* 18 €
- Spaghetti di Kamut mantecati con crema di tofu^ e julienne di verdure aromatizzate alla menta*   15 €
- Tortello^ ripieno di ricotta, patate e menta con vellutata di zucchini e pomodorini confit* 17 €

Coperto: 4 €

SECONDI

<i>Cotoletta di vitello con l'osso alla Valdostan alla moda della Nonna</i>		25 €
<i>Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, con erbe fresche saltate all'olio e aglio</i>		24 €
<i>Filettino di Tonno Rosso[^] scottato in crosta di senape e granella di pistacchi su letto di misticanza</i>		22 €
<i>Filetto di cervo* arrostito con erbe e salsa al vino rosso cassis e ribes</i>		22 €
<i>Tentacoli di polpo* arrostito con spuma di topinambur al basilico e chips di patate viola</i>		20 €
<i>Steak tartare di filetto (200gr) battuta al coltello con la sua selezione di ingredienti condita a tavola</i>		25 €
<i>Scaloppa[^] di Seitan con funghi porcini trifolati e patata al cartoccio cotta al sale</i>		20 €
<i>Verdure di stagione grigliate</i>		12 €
<i>Selezione di insalate di stagione in Vinaigrette</i>		10 €

DESSERT

<i>Crostatina tiepida di frutti di bosco con crema pasticcera vanigliata</i>	8 €
<i>Semifreddo alle more con croccante di pinoli e crema inglese</i> 	7 €
<i>Mousse allo yogurt bianco e Passion Fruit</i> 	9 €
<i>Sorbetto al lime e zenzero con Vodkà</i>  	6 €
<i>Carpaccio d'Ananas con frutti di bosco, gelato al limone con salsa all'arancio e cannella</i>  	8 €
<i>Selezione di formaggi valdostani con composte e marmellate</i>	17 €



*Surgelato

^Abbattuto