**Il menù "Gourmet"**

**“A mano libera”**

Degustazione di 3 antipasti

...

Primo Piatto

...

Secondo piatto con contorno ...

Dessert

Euro 60 a persona Bevande escluse

Il Menù NON è divisibile tra più persone ma NON è obbligatorio per l'intero tavolo.

 Sono ammesse piccole variazioni alle portate, a richiesta e secondo disponibilità della cucina

COPERTO, SERVIZIO, PANE FATTO IN CASA E ACQUA DI

SORGENTE 2 / pers

# Antipasti

DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI ANTIPASTI 26

 (4 assaggi sotto riportati)

La caprese d'alpeggio: mousse di seras d'alpeggio su letto di

gazpacho di pomodoro fresco, sorpresa di basilico [7-11] 18

La tartare di sottofiletto, pesto di rucola e crumble di olive,

capperi e pistacchio[8-10] 19

Finissima di manzo alle erbe, con dressing di yogurt di montagna ed erba cipollina 19

Le castagne calde al miele nostrano km 0, riccioli di burro delle nostre malghe, chupito di Rhum [7] 18

… In fondo al menù i nostri taglieri!

\*Al fine di garantire la migliore qualità, alcuni prodotti possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura come da normativa vigente.

# Primi piatti fatti in casa

Crespelle della tradizione valdostana, integrali, con crema

béchamel allo zafferano e cicoria orchidea[1-3-7] 18

Pappardelle fresche all'uovo ragù di camoscio e cuore di carciofo \* [1-3-7]  18

Tradizionale polenta "concia" semi-integrale macinata a pietra con Fontina DOP d'alpeggio stagionata in altura, gratinata al

forno [7] 18

La minestra della nonna: vellutata di verdure, semi croccanti. Crostini di pane nero fatto in casa e Fontina dop d'alpeggio

serviti a parte da aggiungere a piacere[1-5-7-9-11-13] 17

La "seuppa" valpellinentze rivisitata: verza, pane fatto in casa, Fontina dop d'alpeggio e funghi

porcini\*[1-7-10]  18

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o abbattuti secondo summniva vigeoue.Al fine di

garantire la qualità e la freschezza, alcuni prodotti possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura

# Secondi piatti

*Serviti con Polenta al naturale semi-integrale macinata a*

*pietra “Molino MottaFré” oppure contorno del giorno* [7-10]

Stufato di cervo\* al Pinot Noir, mirtilli e noci [1-7-8] 29

Tradizionale salsiccetta "all'ancienne manière"[1-7-8-10]24

La Carbonada:

Sottofiletto di vitello cotto al Blanc di

Morgex e La Salle, croccanti mandorle tostate [7-8-10] 29

Tradizionale polenta "concia" semi-integrale macinata a pietra con Fontina DOP d'alpeggio stagionata in altura, gratinata al

forno [7] 18

\*In assenza di reperimento del predetto freson, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono escre surgelati o abisitati secondo normativa vigente. Al fine di garantire la qualità e la freschezza, alcuni prodoiti possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura.

# Gusti e profumi genuini

*Degustazione di salumi tipici*

## Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP

Prosciuito crudo di coscia suina nazionale, salato con una preparazione a base di sale marino ed erbe della Valle d'Aosta certificate. Stagionato ad una quota di 1600 metri s.l.m. per almeno 12 mesi.

## La Coppa di Morgex

Capocollo di carne suina con erbe di montagna e ginepro salato e stagionato su letto di fieno

## Motsetta de Bosses

Coscia stagionata di manzo Prodotto tradizionale valdostano di antiche origini.

***Salam de Boursa***

Salametto di carne suina, morbido e gustoso

## Lardo Dolce de Bosses

Lardo suino salato, dolce come un jambon. Il sapore è arricchito dall'aggiunta di erbe di montagna.

18,00

***5 assaggi di salumi con trancio di Fontina Dop d'alpeggio stagionata in altura***

# Degustazione di formaggi tipici

[7-8-10]

## La Fontina d'alpeggio DOP

latte vaccino crudo, dal sapore dolce e dalla pasta morbida e fondente in bocca

Formaggio vincitore della medaglia d'Oro nella Olimpiade dei Formaggi di Montagna

## Le Toma al naturale o aromatizzate

latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato di media stagionatura

## La Toma di capra Km 0

latte crudo di capra, Salato, appena piccante con aroma lattico, pasta morbida all'esterno più compatta all'interno

18.00

***5 assaggi in abbinamento al miele nostrano Km 0 e mostarda di frutta***

***L'angolo delle delizie***

***8,00***

Tradizionale panna cotta in 3 varianti a scelta:

naturale, frutti rossi, cioccolato[7]

Crème brûlée [3-7]

La crema del pastore: cremoso di cioccolato fondente e tegole

artigianali [1-3-7-8]

Sorbetto del giorno

Strudel di mele con panna fresca montata e crema

alla vaniglia [1-3-7-8]

Coppa "Mont Blanc": Castagne bio con soffice panna montata e cioccolata calda [7-8]

Crostate o torte o dessert del giorno

***SEGUE...***

***Vini da meditazione***

***In abbinamento ai nostri dessert!***