

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)

Mousse di ricotta fresca, con mostarda all'arancia, cipollina in
agrodolce e cracker al carbone vegetale [1-7]  18

La tartare di sottofiletto, fonduta di fontina DOP e crumble
di olive, capperi e pistacchio [4-7-8-10] 19

La vellutata di zucca, con i suoi semi croccanti, perle di bodeun
e fiori 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 fatte in casa con ragù di camoscio
e cuore di carciofo ^[1-3] 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 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 salsicetta "all'ancienne manière" ^[1-7-8-10] 24

La Carbonoda:

Carbonada di sottofiletto cotto al Blanc de

Morgex et de La Salle e 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 essere surgelati o abisitati secondo normativa vigente. Al fine di garantire la qualità e la freschezza, alcuni prodotti possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura.

Gusti e profumi genuini

Degustazione di salumi tipici

Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP

Prosciutto 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 cioccolato calda ^[7-8]

Crostate o torte o dessert del giorno

SEGUE...

Vini da meditazione

In abbinamento ai nostri dessert!