

# Il menù "Gourmet"

"A mano libera"

Degustazione di 4 antipasti

...

Primo Piatto

...

Secondo piatto con  
contorno ...

Dessert

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

# Antipasti

## DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI ANTIPASTI

(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]

La tartare di sottofiletto, pesto di rucola e crumble di olive, capperi e pistacchio[8-10]

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

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

... 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 ( prosciutto cotto e fontina ), con crema

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

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

Tradizionale polenta "concia" semi-integrale macinata a pietra con Fontina DOP d'alpeggio stagionata in altura, gratinata al forno [7]

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]

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

porcini\*\*[1-7-10]

\*\* prodotto surgelato

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o abbattuti secondo normativa vigente 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, mirtili e noci [1-7-8]

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

La Carbonada\*:

Sottofiletto di vitello cotto al Blanc di

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

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

forno [7]

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o abbattuti 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 Bursa**

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.

***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

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

### ***L'angolo delle delizie***

Tradizionale panna cotta in 3 varianti a scelta:  
naturale, frutti rossi, cioccolato<sup>[7]</sup>

Crème brûlée <sup>[3-7]</sup>

La crema del pastore: cremoso di cioccolato fondente e tegole  
artigianali <sup>[1-3-7-8]</sup>

Sorbetto del giorno

Strudel di mele con panna fresca montata e crema  
alla vaniglia <sup>[1-3-7-8]</sup>

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

Crostate o torte o dessert del giorno

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o abbattuti secondo normativa vigente. Al fine di garantire la qualità e la freschezza, alcuni prodotti possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura.