

Natale gourmet 2018



I sapori di montagna

La caesar salad valdostana con il culatello e la burrata al tartufo, misticanzaa d'insalata, pollo e coniglio in confit, sedano rapa e melograno € 14,00

La battuta della Granda con tris di verze, olive taggiasche e capperoni, contro il vitello tonnato € 14,50

Il flan di spinaci selvatici, tagliata di carciofi e melograno con ventaglio di messata gressonara € 14,00

La parmigiana di zucchine, fontina d'alpeggio con patate lesse micooulà e mela in frittella € 14,00



Gioco su ricordi e tradizioni

I ravioli di trota affumicata e patate al burro d'alpeggio, maggiorana e mondor € 14,00

I maltagliati alla salsa di brasato, speck affumicato e porri brasati € 13,50

Gli gnocchetti di castagne alla fonduta leggera d'alpeggio e troyllet € 13,50

Cappuccino di zucca con gamberi di fiume saltati alle erbe di montagna € 12,50



Le sorprese dello Chef

La tacchinella di Natale con ripieno di mele cotogne, salsicetta e castagne glassate al pinot gris con patate maggiorana € 20,00

La sella di capriolo in scottadito, la sua riduzione con purea di ribes, polenta grezza concia e spinacciotto novello € 24,00

La costata maremmana al ginepro e pino mugo con tortino di verdure invernali € 24,00

Lo stinco della cinta senese cotto a bassa temperatura nel petite arvine con patate alla brossa € 20,00



I peccati di Gola

Il tronchetto di Natale in pasta biscotto con crema di castagne e fiocca € 6,00

Il tiramisù alla crema di mascarpone e panettone Cova € 6,00

Il semifreddo di pane nero e torroncino € 6,00

La torta di ricotta ed uvetta con crema inglese all'arancio € 6,00