

# Natale gourmet 2019



## *I sapori di montagna*

*L'uovo in camicia su fonduta d'alpeggio e porcini di montagna € 13,00*

*Il prosciutto crudo di Bosses con la burrata affumicata,*

*pan di spagna alle castagne e genepy della valle Ferret € 14,00*

*Il piccolo flan di carote con messata di cervo su pane di segale € 13,50*

*Il cubo di battuta di manzo con le olive taggiasche, le piccole guarnizioni ed insalatina di spinacciotto € 14,00*



## *Gioco su ricordi e tradizioni*

*Gli gnocchi di zucca a Km 0 con speck e porri croccanti su piccolo chevrotin di capra €13,00*

*I ravioli dello Chateau di costine e zucchine al burro nocciola, salvia e fiori spontanei € 13,50*

*I taglierini di castagne tipiche al bleu d'Aoste, pere ed arance caramellate € 13,50*

*La lasagnetta di verza e patate ratte gratinata alla fonduta di tartufo € 13,00*



## *Le sorprese dello Chef*

*La tacchinella natalizia al ripieno di salsicetta e mele renette*

*con patate al forno rosmarinate € 20,00*

*Il brasato di sanato marinato al Merlot e ginepro*

*con polenta di farine tipiche valdostane e carote glassate € 20,00*

*La tagliata morbida di manzo al pepe rosa e timo con zucchine brasate € 24,00*

*Il carrè di cervo al ristretto di Fumin e liquirizia con spinaci novelli al burro € 24,00*



## *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*