

# *Natale gourmet 2023*



## *I sapori di montagna*

*L'insalatina di verza, melograno, acciughe del Cantabrico  
con la messata tipica e cialda di polenta*

*€16,50*

*Lo sformatino di carciofi, toma di Gressoney ed asparagi  
con fonduta leggera d'alpeggio*

*€ 15,00*

*Gli chevrotin in crosta di speck valdostano su spinacciotti croccanti,  
micoula di mele noci e sedano rapa*

*€ 16,00*

*Il saleè di fassona con tapenade di olive taggiasche, mix di insalatine spontanee  
e la cialda di Mont d'or*

*€ 16,50*



## *Gioco su ricordi e tradizioni*

*Gli gnocchi di castagne e patate alla fonduta, troylet e bronnoise di zucchine*

*€ 15,00*

*Le pappardelle di ragù bianco battuto al coltello,  
Mocetta Bertolin, fiori eduli e ginepro*

*€ 15,50*

*I nostri ravioli di verdure invernali al burro d'alpeggio, timo persillo  
e porcini croccanti*

*€ 15,50*

*La crespella con farina di farro al Cotto di St. Oyen,  
mele renette e Fontina d'alpeggio*

*€ 15,00*



## *Le sorprese dello Chef*

*La tacchinella di Natale con ripieno di castagne e mela Fuji glassata al Pinot Gris  
con patate al latte*

*€ 22,00*

*Lo stinco della Valle del Gran St. Bernardo cotto a bassa temperatura con birra Praetoria  
nel forno a legna con la polenta*

*€ 25,00*

*La tagliata di manzo morbida cotta in Big Green Egg al pesto di montagna e Mont d'or  
con spinacio novello*

*€ 27,00*

*Il carrè di cervo con ristretto di Fumin, cumino selvatico  
e polenta di antiche varietà valdostane, Marmellatina di pere di Donnas*

*€ 27,50*

*La Big valdostana con patate Ponte Nuovo*

*€ 22,00*



## *I peccati di Gola*

*La Capovolta Tatin di mele Renette con la crema inglese ai fiori d'arancio e cannella*

*€ 7,50*

*Il Tiramisù Sfogliato al Panettone Cova con crema al mascarpone*

*€ 7,00*

*La Monte Bianco 4810 con la fiocca di Avise, marroni e le tegole tipiche*

*€ 8,00*

*La Cheese Cake, uvetta e ricotta Panizzi su specchio di cioccolato*

*€ 7,50*