

# Natale gourmet 2025



## I sapori di montagna

*La messata di cervo con tortino di mele e patate con coulisse di mirtilli € 18,50*

*La salée di Fassona, piemontese tapenade di olive taggiasche,*

*puntarelle e cialdina croccante di polenta € 18,00*

*Dejeuner sur la neige: Vitello tonnato, Tomino di capra in panko,*

*Cubo di insalatina russa € 18,00*

*Flan di zucca, crema di Bleu e noci con speck croccante*

*e fonduta di toma d'alpeggio € 18,00*



## Gioco su ricordi e tradizioni

*I ravioli di di pasta fresca al brasato saltati al burro d'alpeggio,*

*maggiorana e Mont d'or € 18,00*

*Gli gnocchi di farina di castagne con fonduta e troillet € 18,00*

*La seconda versione del risotto alla cogentze: al salto con fontina d'alpeggio € 18,00*

*Chips di lasagnette croccanti con verze, patate e fonduta € 18,00*



## Le sorprese dello Chef

*La Big valdostana di sanato con l'osso, fontina d'alpeggio dop e prosciutto cotto St. Oyen*

*con le patatine fritte € 36,00*

*Il filetto di manzo in crosta di speck con duxell di funghi porcini con spinaci € 38,50*

*Il carre di agnello al pesto di erbe di montagna, pistacchi e la sua salsa*

*con patate in tecia € 30,00*

*Il coniglio arrostito con prugne e speck, al Pinot Gris e polenta alle verdure € 22,00*

*La tagliata di manzo alle olive taggiasche e rosmarino con verdure alla griglia € 28,50*



## I peccati di Gola

*Melatin con crema di mascarpone crumble di nocciole, infuso di mele e rosmarino € 8,50*

*Il tiramisù con il panettone Cova con crema al mascarpone e lampone € 8,50*

*La Monte Bianco con crema inglese e tegola valdostana € 9,50*

*La bavarese all'arancio con crumble di pasta biscotto e arancia confit € 8,50*

*Semplicemente fondente al cioccolato con lo zabaione caldo e caramello salato € 8,50*