

DEGUSTAZIONE
A MANO LIBERA

Dal salato al dolce, portate a sorpresa realizzate
con prodotti del mercato.
Un percorso alla scoperta della nostra cucina
che raccoglie idee, viaggi, ricerca e sperimentazione,
passione ed entusiasmo

IL MENU SI INTENDE ESCLUSIVAMENTE
PER TUTTO IL TAVOLO

EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE
VANNO SEGNALATE AL RESPONSABILE DI SALA

3 PORTATE EURO 50
(solo per il servizio di pranzo)

oppure

5 PORTATE EURO 85

L'ACQUA DELLA NOSTRA SORGENTE (NATURALE E GASSATA), IL PANE, IL COPERTO E IL SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO DI EURO 5 A PERSONA

Gentile cliente, la informiamo che i prodotti presenti nel menu possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio (regolamento europeo n 1169/2011)

IL FOIE GRAS

TORCIONE (euro 32)

di fegato grasso d'anatra, composta di cachi, pan brioche caldo

RAVIOLI (euro 32)

di ricotta fresca, castagne, crema al fegato grasso

SCALOPPA (euro 35)

di fegato grasso d'oca (qualità extra), tartrà al caffè, cipolle caramellate

MENU COMPLETO - EURO 90

LA TRADIZIONE

ESPRESSIONE DI STORICITA' DELLA LOCANDA, FEDELE AI SAPORI DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE

ZUPPETTA (euro 25)
di castagne e patate, lardo dolce di Saint-Rémy-En-Bosses, miele di castagno

LA NOSTRA SEUPA À LA VAPELENENTZE (euro 23)
pane tostato al Beuro Colò, cavolo verza, Fontina DOP

FONDUTA (euro 25)
di Fotina DOP, polenta (Az. Chappoz) cotta su fuoco a legna

oppure

GUANCIA (euro 28)
guancetta di manzo valdostano brasata, polenta (Az. Chappoz) cotta su fuoco a legna

MENU COMPLETO - EURO 60

LA CARTA

UOVO AFFOGATO- uovo poché, crumble alle mandorle salato, fonduta di caprino, olio alle noci (euro 20)

TARTARE- di cervo, spuma di topinambur, cipolla rossa in agrodolce (euro 28)

MUSETTO DI VITELLO - astice marinato, panada e chimichurri (euro 25)

RISOTTO-Vialone Nano mantecato alla barbabietola, tomino e aglio nero (euro 25)

RAVIOLI- di cervo e il suo ristretto, acqua di porcino fermentato, frutti rossi (euro 28)

SPAGHETTO -pastificio Graziano, animelle, ristretto vegetale e limone candito (euro 28)

PANCIA DI MAIALE- miele agro e zafferano, ristretto di crostacei (euro 30)

ANGUILLA- cotica di maiale, patate e 'nduja (euro 32)

CARRE' DI CERVO- pere e rapa bianca (euro 35)

ZUCCA- piastrata, spuma all' Epoisse e crumble d'orzo (euro 25)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI (da 15 a 30 euro)
-SELEZIONE DI CAPRINI, OVINI, VACCINI-

DESSERTS

TORTINO (euro 12)

di zucca dal cuore caldo, gel al Moscato e gelato al latte di capra

Pampkin tartlet, Moscato gel and goat milk ice cream
Moelleux à la courge, gel au Moscato et glace au lait de chèvre

TARTE TATIN (euro 12)

alle mele e gelato alla crema (tempo di attesa 15 min)

apples tarte tatin with cream ice cream
tarte tatin aux pommes et glace à la crème

VENEZIANA (euro 10)

con crema ai marron glacé della casa,
spuma al caffè speziato

Veneziana sweet brioche with candied chestnut cream and coffee foam
Veneziana, crème aux marrons glacés, mousse au café

ZABAIONE (euro 10)

al Moscato d'Asti (Massolino) e lingue di gatto

Zabaione with Moscato wine and tipical italian biscuits
Zabaione au Muscat et langues de chat

GELATI E SORBETTI (euro 8)

di nostra produzione, selezionati in base alla
stagionalità

seasonal sorbets and ice creams
glaces et sorbets de saison