

Antipasti

Filetto di trota marinata agli agrumi con caviale e salsa allo yogurt

Torcione di Foie Gras con ananas caramellato e composta di melanzane

Battuta di Fassona con crema tiepida di patate al rosmarino e scaglie di Parmigiano

Insalata tiepida di cavolfiori e broccoli con lingua di vitello in salsa verde

Flan di zucca con fonduta Fontina e pane nero

Degustazione di formaggi valdostani selezionati con mostarda

Salumi tipici con castagne al miele

Primi Piatti

Agnolotti fatti in casa ai tre arrosti

Gnocchi integrali gratinati alla Valpellenenze

Tagliatelle con spinaci e rana pescatrice profumati al limone

Risotto alla zucca, guancia e provola

Zuppa di legumi e cereali

Secondi Piatti

Tonno al sesamo, salsa al limone e insalatina di agrumi

Filetto di maiale al lardo d'Arnad con patate gratinate e spinaci

Petto d'anatra con salsa al Porto, cipolline caramellate e crema di topinambur

Guancia di manzo alla birra con purè di patate e verza stufata

Tagliata di cervo con salsa al vino rosso e polenta

Specialità alla griglia

Trota di lago

Entreña di manzo

Costata di Fassona

Filetto di Fassona

Costolette di agnello

Tutti i piatti alla griglia sono accompagnati da patate al forno e spinaci
Tous les plats grillés sont accompagnés de pommes de terre au four et d'épinards
All grilled dishes are accompanied by baked potatoes and spinach

Dessert

Tiramisù con savoiardi fatti in casa

Millefoglie con mousse di castagne e gelato al cioccolato

Tortino tiepido al cioccolato e pere con gelato al Ratafià

Strudel di mele con gelato alla cannella

Tris di cheesecake