



IL NOSTRO MENU INVERNALE

ANTIPASTI

Battuta di manzo con cuore di burrata, tarallo sbriciolato e pomodorini semi-dry

Tagliere Valdostano (salumi e formaggi)

Cubo di cotechino in CBT su crema di mais ed il suo croccante

Il gambero e le sue consistenze (gambero in tempura con ketchup di peperoni, carpaccio di gambero con la sua maionese e la tartare)

Tortino di porcini con cuore alla toma, la sua fonduta e tartare di Champignon

PRIMI

Risotto dello chef (minimo 2 persone, minimo 20 min.)

Tagliolini homemade al pesto di pistacchi e crudo di gamberi

Paccheri al ragù di spuntature a crema al fior di latte

Maltagliato al ragù di anatra con lamelle di mandorle tostate

Raviolo ripieno di mozzarella e pomodorini confit su crema di ceci

SECONDI

Filetto di Boemia rossa, ristretto al vino e millefoglie di patate

Carré di cervo in salsa di mirtilli con purea di carote al timo

Trancio di ricciola scottato alla plancia con verdure di stagione

Lingotto di salmone in panur di nocciole su crema di zucchine e le sue chips

Polenta concia alla Valdostana