



- M E N Ù -

Benvenuta, Benvenuto.

In sintonia con la filosofia Slow Food, la invitiamo a rilassarsi e a vivere con noi un momento di convivialità, all'insegna del mangiar bene.

Siamo grati di poterle raccontare una storia fatta di enogastronomia, tradizione, ricerca e interpretazione. Tutto questo richiede il suo giusto tempo, ma siamo certi che il risultato finale saprà ricompensare qualche piccola attesa.

Per citare il maestro gastronomo Brillat-Savarin:

"Per saper mangiare bene, bisogna innanzitutto imparare ad aspettare"

**Le auguriamo un'emozionante esperienza gustativa
Pier, Thierry e Alessandro**

L'ACQUA DELLA NOSTRA SORGENTE (NATURALE E GASSATA), IL PANE, IL COPERTO E IL SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO DEI PIATTI

Menu Foie Gras

IL FOIE GRAS IN TRE VARIANTI

STUZZICHINO DI BENVENUTO



TORCIONE

fegato grasso d'anatra cotto nel torcione,
pepe verde, soffice di renetta e genepy,
pan brioche caldo



RISOTTO AL CAFFÈ'

risotto "*carabinieri classico*" mantecato al caffè,
petali di foie gras d'anatra



ANATRA

coscia d'anatra confit, scaloppa di foie gras d'oca,
grue di cacao e agrumi

MENU COMPLETO - EURO 70

DUE PORTATE - EURO 58

La Nostra Tradizione

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

STUZZICHINO DI BENVENUTO



CASTAGNA

lardo e patate



FONDUTA E POLENTA

fonduta di Fontina D.O.P,
polenta cotta su fuoco a legna

oppure

SCALOPPA DI FOIE GRAS

scaloppa di foie gras d'oca,
polenta cotta su fuoco a legna
(supplemento di 10 euro)



LA NOSTRA SEUPPA ALLA VAPELENTSE

pane tostato al burro, cavolo verza stufato,
Fontina D.O.P



GUANCIA

guancetta di manzo valdostano brasata,
bacche selvatiche, polenta cotta su fuoco a legna

MENU COMPLETO - EURO 52

DUE PORTATE - EURO 42

La Carta di Stagione

FUORI MENU, PIATTI RICCHI E SINCERI

STUZZICHINO DI BENVENUTO

TROTA

affumicata e il suo caviale, panna fermentata e spugna alle erbe

euro 18

UOVO AFFOGATO

caprino liquido, sablé salato alla mandorla e olio di noci

euro 15

BOUDIN CALDO

cotto in padella, patata *Kuroda*, aglio dolce e verza acidula

euro 16

SCALOPPA

di foie gras d'oca qualità extra, frutta caramellata

euro 25

TORTELLO

di manzo, consommé di funghi e albicocca

euro 22

SEGALE

mantecata alla zucca, Gran Gessato di pecora d'Ayas e liquirizia

euro 18

RISOTTO

Carnaroli "classico" Tenuta Dossi alla birra, petto d'anatra marinato e spinacino

euro 22

SPAGHETTONE

di Gragnano cacio, pepe e scalogno nero

euro 20

PICCIONE

in crepinette, foie gras e sedano rapa

euro 30

ANIMELLA

di manzo glassata alle erbe aromatiche,
madeira, patate e terra

euro 27

BACCALA'

cotto al latte di capra, caffè,
castagne e polenta

euro 25

TEMPURA

d'ortaggi di stagione

euro 20

Il carrello dei Formaggi

SELEZIONE DI CAPRINI, VACCINI E OVINI

GRAN DEGUSTAZIONE

EURO 22

PICCOLA DEGUSTAZIONE

EURO 13

Degustazione a mano libera

DAL SALATO AL DOLCE, CINQUE 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

EURO 65
