



**- 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**

---