



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 80



MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE PER DUE PERSONE E UNA BOTTIGLIA DI
KRUG GRAND CUVÉE 172 ème Edition

420 EURO a coppia

L'ACQUA DELLA NOSTRA SORGENTE (NATURALE E GASSATA), IL
PANE, IL COPERTO E IL SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO DI
EURO 4 A PERSONA

LA CACCIA

MESSATA (euro 22)

messata di cervo leggermente affumicata, borsch, panna fermentata, cialda di polenta

RAVIOLONE (euro 26)

di cervo, dressing di zucca, caprino e agro di lamponi

PERNICE IN 3 PASSAGGI (euro 35)

petto al fieno, takoyaki e il suo consommé*

(*è possibile trovare tracce di pallini di piombo)

MENU COMPLETO - EURO 75

LA TRADIZIONE

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

BOUDIN (euro 22)

cotto in casseruola, patata, crema all'aglio dolce,
insalatina acidula di cavolo verza

FONDUTA E POLENTA (euro 22)

fonduta di Fontina D.O.P, polenta (Az. Chappoz)
cotta su fuoco a legna

oppure

SCALOPPA DI FOIE GRAS (euro 32)

scaloppa di foie gras d'oca, polenta (Az. Chappoz)
cotta su fuoco a legna **(supplemento di 12 euro)**

LA NOSTRA SEUPPA ALLA VALPELENENTZE (euro 22)

pane tostato, Fontina DOP, cavolo verza
stufato

GUANCIA (euro 28)

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

MENU COMPLETO - EURO 58

LA CARTA DI STAGIONE

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

LUMACHE -Azienda Mme Escargot al verde, spuma di patata acida, crema di rucola, terra d'orzo **(euro 25)**

STORIONE DI LILLAZ - tartare di storione, estratto di fungo fermentato, olio al cipollotto **(euro 23)**

RISOTTO-Vialone Nano mantecato al burro acido, trippa fritta e crudo di scampo **(euro 28)**

BOTTONI DI CONIGLIO- nocciola, scarola, carpaccio di coniglio marinato **(euro 22)**

SPAGHETTO -pastificio Graziano, cacio affumicato (Az. Agricola La Clusaz), pepe e aglio nero fermentato **(euro 25)**

PICCIONE- petto e coscia di piccione in due cotture, crema di fegato grasso d'oca **(euro 35)**

ANGUILLA E MIDOLLO -filetto di anguilla con inserimento di midollo di vitello, chutney di mele, arancio e zenzero**(euro 32)**

MELANZANA FONDENTE- spuma di mozzarella, estratto di pomodoro datterino **(euro 25)**

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

DESSERTS

SEMIFREDDO (euro 12)

al passion fruit, crumble al cioccolato salato

passion fruit semifreddo, chocolate crumble

semifreddo au fruit de la passion, crumble au chocolat salé

CROSTATINA AL CONTRARIO (euro 10)

disco di frolla, crema pasticcera al rosmarino e albicocche
in sciroppo

Tartlet with rosemary creamy custard, apricots in syrup

Tartelette renversée, crème anglaise au romarin, abricots au sirop

ANANAS (euro 10)

in osmosi, gorgonzola, gelato alla salvia e spuma al cocco

pineapple in osmosi, gorgonzola cheese, sage ice cream, coconut foam

ananas en osmosi, gorgonzola, glace à la sauge, mousse au coco

ZABAIONE (euro 10)

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

Zabaione with Moscato wine and typical 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