



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

IL FOIE GRAS

TORCIONE (euro 30)

di fegato grasso d'anatra, gelatina al Moscato d'Asti,
pan brioche caldo

RAVIOLI DI ANATRA (euro 30)

salsa al fegato grasso d'oca e
ciliegie fermentate

SCALOPPA DI FOIE GRAS (euro 32)

scaloppa di fegato grasso d'oca qualità
extra, frutta caramellata

MENU COMPLETO - EURO 80

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 VALPELENTZE (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