



**- 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



## SOTTOFILETTO DI MANZO

di pezzata rossa valdostana,  
fegato grasso, salsa al madeira

**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



### BOUDIN

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



### 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



### GAMBERI DI PORTO SANTO SPIRITO

leggermente marinati e la sua bisque, mozzarella di bufala, crostone di pane alla mediterranea

*euro 27*

### UOVO AFFOGATO

caprino liquido, sablé salato alla mandorla e olio di noci

*euro 18*

### SCALOPPA

di foie gras d'oca qualità extra, frutta caramellata

*euro 28*

### SEGALE

risottata, fave, pomodoro datterino, Fontina D.O.P

*euro 20*

### TAGLIOLINO ALL'UOVO

asparagi, rana pescatrice marinata agli agrumi

*euro 22*

### TORTELLI D'AGNELLO

salsa di funghi e Arbois di Jura, insalatina di erbe spontanee

*euro 25*

**PICCIONE**

petto e coscia di piccione in due cotture,  
scaloppa di fegato grasso

*euro 33*

**PIEDINO DI MAIALE**

farcito con animelle e carni bianche,  
cipolle caramellate, verdure

*euro 30*

**STORIONE DI LILLAZ (COGNE)**

trancio di storione, crema al prezzemolo,  
insalatina di piselli, crème-fraîche al lime

*euro 27*



*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, 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



SOLO PER IL SERVIZIO DI PRANZO

## **3 PORTATE**

- ANTIPASTO
- PRIMO O SECONDO
- FORMAGGI O DOLCE

OPPURE

## **5 PORTATE**



# *I nostri Dolci*

**UN DOLCE LIETO FINE PER TOGLIERE  
L'AMAREZZA DI LASCIARE LA TAVOLA**

## **FRAGOLE E RABARBARO**

euro 9

---

## **SE IL TIRAMISU FOSSE NATO TRA LE NOSTRE VALLI**

euro 9

---

## **SFOGLIATINA 2.0**

con castagne e mele

euro 9

---

## **IL BONET**

al cacao, salsa mou e gelato affumicato

euro 9

---

## **SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI**

di stagione, di nostra produzione

euro 5

---

## **ZABAIONE**

al *Chambave Muscat* e lingue di gatto  
(min 2 px)

euro 8