

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 48
(solo per il servizio di pranzo)

oppure

5 PORTATE EURO 80

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)

fegato grasso d'anatra cotto nel torcione,
battuta di pesche e menta, pan brioche caldo

RISOTTO AL CAFFÈ' (euro 30)

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

PETTO D'OCA (euro 35)

glassato al burro, crema di bietole e
scalogno, fegato grasso

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 cotta su fuoco a legna

oppure

SCALOPPA DI FOIE GRAS (euro 32)

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

LA NOSTRA SEUPPA ALLA VAPELENTSE (euro 22)

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

GUANCIA (euro 28)

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

MENU COMPLETO - EURO 55

LA CARTA DI STAGIONE

UOVO AFFOGATO - caprino liquido, sablé salato alla mandorla e olio di noci (euro 18)

CAGLIATA VACCINA- insalata di fave al carbone, olio al cipollotto, acqua di pomodoro (euro 20)

SALMERINO DI LILLAZ- affumicato, asparagi, funghi, salsa al beurre blanc (euro 23)

RISOTTO TOTAL GREEN- piselli, tuorlo marinato (euro 22)

BOTTONI DI CONIGLIO -aglio orsino, nocciole, erba di carota (euro 23)

SPAGHETTONI DI GRAGNANO- prugna fermentata, astice (euro 30)

PICCIONE - in due cotture, foie gras, verdure di stagione (euro 38)

PANCIA DI MAIALINO - laccata al miele e vaniglia, tartufo nero (euro 30)

GALLINELLA - crescione, patata Ratta (euro 35)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI
-SELEZIONE DI CAPRINI, OVINI, VACCINI-

GRANDE DEGUSTAZIONE (euro 22)

PICCOLA DEGUSTAZIONE (euro 13)

DESSERTS

TIRAMISÙ (euro 9)

ZUPPETTA (euro 9)

di frutta e verdura, sorbetto al frutto della passione
fresh fruits and vegetables soup, passion fruit sorbet
soupe de fruits et légumes frais, sorbet au fruit de la passion

TARTE TATIN (euro 9)

alla frutta di stagione, gelato al latte di capra
Tarte Tatin with seasonal fruits, goat' milk ice cream
Tarte Tatin à la fruit de saison, glace au lait de chèvre

ZABAIONE (euro 8)

al Moscato e lingue di gatto (min 2 px)
Zabaione with Moscato wine and typical italian biscuits (min 2 px)
Zabaione au Muscat et langues de chat (min 2 pax)

SORBETTI E GELATI (euro 8)

di nostra produzione, selezionati in base
alla stagionalità

seasonal sorbets and ice creams
glaces et sorbets de saison