



Antipasti

Tagliatella di seppia con pistacchio tostato,
stracciatella e chips di carote

Carpaccio di manzo con salsa Cipriani,
pan brioche e capperi soffiati

Girello di vitello "tonnato",
petali di sedano marinati e polvere di capperi

Tonno di coniglio con giardiniera di verdure
fatta in casa e salsa verde

Polpo rosolato al rosmarino, crema di carote
e chips di riso venere al nero di seppia

Trota in carpione con le sue verdure croccanti,
cipolla rossa in agrodolce e maionese di rapa rossa

Salmone marinato, guacamole di avocado e zucchine alla menta

Tartare di fassona all'olio di sesamo,
tuorlo d'uovo croccante, misticanza e grani di senape



Grand Hotel
COURMAYEUR MONT BLANC

★ ★ ★ ★ ★



MYTHOS GROUP
HOTELS & RESTAURANTS



Primi Piatti

Mezzemaniche con guanciale,
pesto di pomodori secchi e scaglie di Pecorino

Risotto alla barbabietola con ciuffi di caprino e marron glacé

Ravioli della madia ripieni di ricotta di pecora e pistacchi,
pomodori datterini confit e limone candito

Ravioloni ricotta di bufala e spinaci, crema di melanzane al timo e
scaglie di toma di capra semi stagionata

Pacchero al ragù di gallinella e millepunte di verdure

Gnocco di patate con carciofi olive taggiasche e speck croccante

Risotto al pomodoro infornato, crema di burrata e polvere di capperi

Risotto alla crema di zucchine, mazzancolle e ristretto di bisque



Grand Hotel
COURMAYEUR MONT BLANC



MYTHOS GROUP
HOTELS & RESTAURANTS



Secondi Piatti

Rollatina di faraona agli spinaci, verdure,
salsa all'arrabbiata e patata mascè all'olio evo

Coppa di suino nero glassato al miele, porro fondente e salsa bbq

Tagliata di manzo alla brace purè di patate al tartufo

Medaglioni di vitello al giusto rosa con intingolo ai funghi porcini e
crocchette di patate viola alle nocciole

Petto d'anatra con salsa all'arancia e radicchio all'agro

Trancio di merluzzo in olio cultura con carciofo alla giudia
e crema di ceci al limone

Coscia di agnello alle erbe fini con patate dorate
e spicchi di carciofo alla menta

Guancetta di manzo con purea di patate al timo



Grand Hotel
COURMAYEUR MONT BLANC
★ ★ ★ ★ ★



MYTHOS GROUP
HOTELS & RESTAURANTS



Desserts

Per al vino rosso e cannella, mousse alla ricotta e granella di mandorle

Classico tiramisù al mascarpone

Mousse ai tre cioccolati con sfoglia croccante

Bavarese alla vaniglia con salsa ai lamponi

Mousse alla nocciola, salsa al cioccolato

Torta Sacher con ciuffi di panna d'alpeggio

Mousse alle liquirizia, glassa al cioccolato e crumble alle noci



Grand Hotel
COURMAYEUR MONT BLANC
★ ★ ★ ★ ★



MYTHOS GROUP
HOTELS & RESTAURANTS