



Opzione Antipasti

Alpenball (palline d'Alpeggio)

Involtini di Mocetta, Mele e Fontina

L'Assiette di salumi tipici valdostani con castagne al miele (Valle D'Aosta Lard D'Arnad, Mocetta e salamini)

Cheesecake con Salmone affumicato e asparagi all'Aneto

Polipo brasato con quenelle di patate allo Zenzero e gocce di peperone rosso

Battuta di Fassone con uovo marinato al tartufo e scaglie di castelmagno

Capesante alla piastra su crostone di pane al nero di seppia e cipolla caramellata

Sformatino di carote e timo con crema di caprino e stick di patate valdostane

Opzione Primi

I Tagliolini al Ragù di cinghiale e mirtilli

Crespelle alla Valdostana con ripieno di prosciutto cotto e fontina

Gnocchetti caserecci con fonduta di Toma su crema di Broccoli

Risotto mantecato alla barbabietola e mousse al bleu d'Aosta

Spaghetti freschi alla chitarra con ragù d'agnello e peperoni rossi

Tagliatelle di Castagne con Bleu D'Aoste e pere martin sec al genepy

I ravioli di Bufala con gamberetti e Asparagi su crema di patate

Risotto al Castelmagno, noci tostate e Crumble di Amaretti



Opzione Secondo

La Carbonade di vitello con polenta concia

Filetto di Maiale alla Birra Rossa e purea di Mele

Cosciotto d'agnello al forno farcito con carciofi profumati alla menta

Baccalà al vapore con cruditee di pomodoro e patate viola

Guancetta di Vitello con polentina morbida e sformatino di patate

Costolette alla Valdostana

La Soça

Salsicciotti della Valle d'Aosta

Opzione Dolce

Crema di Cogne accompagnata da Tegole

Cre moso al Cioccolato Bianco con frutti di bosco e croccante di pan dolce

Tarte Tatin tiepida con gelato alla crema

Cestino di cioccolato fondente ripieno di crema al mascarpone e tartare di fragole profumate alla menta

Tortino al cioccolato con cuore fondente su lettino di crema vaniglia

Tiramisù antica ricetta

Frittelle di Mele

Chiecihenè