

Petit Gallias Restaurant



MENU GOURMET

ANTIPASTI

Lardo d'Arnad con Mocetta e mousse di Castagne aromatizzate al miele e bacello di Vaniglia, con pane Micoula[^]


Lard d'Arnad avec Mocetta jambon et mousse de châtaignes aromatisées au miel et gousse de vanille avec du pain Micoula[^]

17 €

Tartare di Tonno Rosso[^] con ristretto di aceto ai lamponi e semi di sesamo dorati 


Tartare de thon rouge[^] avec restreint de vinaigre aux framboises et graines de sésame dorées

20 €

Sformatino[^] ai funghi porcini con fonduta leggera e Tartufo nero 

Petite tarte[^] aux cèpes avec fondue et truffes noires

16 €

Salmone marinato a secco con insalata di finocchi, arancia e pinoli 

Saumon mariné avec salade de fenouil, orange et pignons

18 €

Carpaccio di Filetto con insalatina di funghi porcini freschi e scaglie di parmigiano 

Carpaccio de Filet de boeuf avec salade de cèpes et écailles de parmesan

20 €

Prosciutto crudo Valdostano con praline di melone e stracciatella di Burrata 

Jambon cru Valdôtain avec praline de melon et mozzarella Burrata

17 €



Vegano/Vegan






Senza glutine/Sans gluten

*Surgelato/Surgelé

[^] Abbattuto / Noiriture Abattue

PRIMI

- Risottino Carnaroli con funghi porcini della Valle,
mantecato con burro valdostano e formaggio (min. 2 pers)* 
*Risotto Carnaroli aux cèpes de la Vallée, cremè au beurre valdôtain
et fromage (min. 2 pers)* 18 €
- Chnéfflene al burro con erba cipollina, polvere di speck
con formaggio Crotten e scaglie di Tartufo nero*
*Chnéfflene (pâte fraîche) au beurre avec ciboulette, poudre de speck, fromage Crotten
et moceaux de truffe noire* 17 €
- Linguine di Gragnano con Scampi*, Gamberoni*
e pomodorini datterino infornati*
Linguine pâte de Gragnano avec Langoustines, Crevettes* et petites tomates confites* 18 €
- Spaghetti di Kamut mantecati con crema di tofu^
e julienne di verdure aromatizzate alla menta*  
Spaghetti de Kamut à la crème de tofu^ et julienne de légumes aromatisés à la menthe 15 €
- Tortello^ ripieno di ricotta, patate e menta
con vellutata di zucchine e pomodorini confit*
*Tortello^ farcit avec ricotta, pommes de terre et menthe, velouté de courgettes
et tomates confites* 17 €

Coperto: 4 €

SECONDI

<p><i>Cotoletta di vitello con l'osso alla Valdostan alla moda della Nonna</i></p> <p><i>Côtelette de veau à la Valdôtain avec fromage Fontina et jambon</i></p>	25 €
<p><i>Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, con erbette fresche saltate all'olio e aglio</i> </p> <p><i>Joue de boeuf cuite à basse température avec herbes fraîches sautées à l'huile et à l'ail</i></p>	24 €
<p><i>Filettino di Tonno Rosso^ scottato in crosta di senape e granella di pistacchi su letto di misticanza</i> </p> <p><i>Filet de thon rouge échaudé en croûte de moutarde et grains de pistaches sur lit de salad</i></p>	22 €
<p><i>Filetto di cervo* arrostito con erbette e salsa al vino rosso cassis e ribes</i> </p> <p><i>Filet de cerf* rôti avec des herbes et sauce au vin rouge, cassis et groseille</i></p>	22 €
<p><i>Tentacoli di polpo* arrostito con spuma di topinambur al basilico e chips di patate viola</i> </p> <p><i>Tentacules de poulpe* grillés avec mousse de topinambour au basilic et chips de pommes de terre violettes</i></p>	20 €
<p><i>Steak tartare di filetto (200gr) battuta al coltello con la sua selezione di ingredienti condita a tavola</i> </p> <p><i>Steak tartare de boeuf (200gr) battu au couteau avec sa sélection d'ingrédients assaisonnés à la table</i></p>	25 €
<p><i>Scaloppa^ di Seitan con funghi porcini trifolati e patata al cartoccio cotta al sale</i> </p> <p><i>Escalope de Seitan avec cèpes et pomme de terre au four</i></p>	20 €
<p><i>Verdure di stagione grigliate</i> </p> <p><i>Légumes de saison grillés</i></p>	12 €
<p><i>Selezione di insalate di stagione in Vinaigrette</i> </p> <p><i>Notre salades de saison en Vinaigrette</i></p>	10 €

DESSERT

- Crostatina tiepida di frutti di bosco con crema pasticcera vanigliata*
Tarte aux fruits de bois avec crème vanillée 8 €
- Semifreddo alle more con croccante di pinoli e crema inglese*  7 €
Semi-froid aux mûres avec croustillant de pignons et crème à l'anglaise
- Mousse allo yogurt bianco e Passion Fruit*  9 €
Mousse au yaourt blanc et Passion Fruit
- Sorbetto al lime e zenzero con Vodkà*   6 €
Sorbet au citron vert et gingembre avec vodka
- Carpaccio d'Ananas con frutti di bosco, gelato al limone*
con salsa all'arancio e cannella   8 €
Carpaccio d'Ananas aux fruits des bois, glace au citron avec sauce à l'orange et cannelle
- Selezione di formaggi valdostani con composte e marmellate*
Sélection de fromages valdôtains avec composts et confitures 17 €



Vegano/Vegan



Senza glutine/Sans gluten

*Surgelato/Surgelé

^Abbattuto / Noiriture Abattue