

ANTIPASTI

Pinzimonio (ogni coppetta servita)

Insalata Orchidea e spinaci con pancetta affumicata e formaggio caprino caldo

Mountagnin del Boscaiolo e Prosciutto alla brace di Saint'Oyen con triangoli di polenta

Motsetta di bovino valdostano e Lardo d'Arnad Vallée d'Aoste dop serviti con castagne, Miele Cooperativa Chatillon e pane rustico

Prosciutto di Saint Marcel con tomino fresco all'erba cipollina servito con pane di fichi e noci

Salmone affumicato con crostoni di pane caldo e ciotolina di salsa acida all'erba cipollina

Cotechino di Modena caldo con fonduta di fontina nel suo cestino di polenta

* prodotti congelati quando non disponibili freschi

I PRIMI PIATTI

Zuppa di cipolle con crostoni di pane gratinata al forno

Zuppa alla valpellinentse (con pane nero, cavoli e fontina dop)

Polenta rustica alla valdostana gratinata al forno

Crespelle del Pilier

Tagliatelle fresche della Casa** al ragù di Capriolo

Garganelli con salsiccia al profumo di tartufo in croccante di formaggio

Ravioli ** ripieni di fonduta di fontina e radicchio al burro e maggiorana

Risotto ai carciofi e provola affumicata
(minimo per 2 persone)

* prodotti surgelati quando non disponibili freschi

** prodotti preparati freschi e conservati in congelazione

LE SPECIALITA'

La Fonduta di Fontina Vallée d'Aoste dop con crostoni di pane rustico

Piatti serviti minimo per 2 persone, prezzo per persona

La Raclette servita con patate al naturale, Motsetta e sott'aceti

La Bagna Cauda

La Tagliata di manzo con rucola

La Fondue Bourguignonne

Le Chateaubriand

Steak Tartare

I SECONDI PIATTI

Salamella valdostana con polenta

Costoletta alla valdostana con prosciutto cotto e fontina

Trota salmonata della Trota coltura di Morgex alle erbe di montagna

Petto d'anatra all'aceto balsamico e prugne sciropate

Costolette d'agnello presalé aromatizzate alle Erbe fini

Tagliata di Cervo sul letto di verza brasata e polenta alla griglia

Filetto di manzo al pepe verde

Tutti i nostri piatti sono guarniti con contorno del giorno

Il carrello dei formaggi freschi e stagionati con le marmellate

* prodotto surgelato quando non disponibile fresco

I DESSERT

Meringa con panna fresca, castagne e granella di nocciola

Mousse ai 2 cioccolati Gianduia e Fondente in cialda di pasta filo

Tarte Tatin alla mela renetta con salsa di vaniglia

Pere Martin sec e prugne al vino rosso speziato

Crema brûlée con mirtilli

Gelato Pilièr con marroni, meringa e cioccolata calda

Accompagna il tuo dessert con

Diamante Martini vodka Grey Goose La Poire

Diamante Martini vodka Grey Goose L'Orange

Vini da dessert al bicchiere

Vino Moscato d'Asti di Traversa

Passito di uve Moscato Traversa

Pierrots vino rosso da uve stramature

Donatium vino rosso aromatizzato di Donnas

Arline vino Passito Maison Anselmet

Mistigri vino di uve stramature Lo Triolet

Chaudelune Vin des Glaces

Vola Vola Igt Bianco Venezia Giulia

Malvasia Capofaro Tasca d'Almerita

Serenade CastelGiovannelli Passito Moscato