

Table d'Hotels "Gourmet"

ANTIPASTI

Assiette di verdure grigliate all'olio extra-vergine d'oliva e profumo di origano
Tartare di manzo con mozzarella di bufala, funghi porcini ed emulsione alla senape
Timballo di alici alla ligure con aspretto di pomodoro e pesto genovese
Coppa piacentina con cipolle di Tropea stufate all'aceto balsamico
Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele

PRIMI PIATTI

Risotto mantecato alle mele, scalogno e Muscat de Chambave
Rigatoni di pasta freschi saltati alle melanzane e capperi con pecorino stagionato
Ravioli di funghi porcini con filetti di pomodoro fresco al timo
Tagliatelle saltate al ragù di capriolo con croccante di crudo di Bosses
Risotto mantecato ai gamberetti e profumo di curry
Pasta e fagioli all'olio extra vergine d'oliva

SECONDI PIATTI

Pesce del giorno alla griglia (secondo disponibilità)
Tagliata di tonno fresco alla carbonella con caponatina alla siciliana
Filettino di maiale sfumato alla birra su letto di spinacini con salsa al gorgonzola e noci
Bocconcini di filetto di manzo in crosta di pistacchi con emulsione alla soia e misticanza
Frittata con patate speck e porri
Carbonada di manzo alla valdostana con crostini di mais dorati

....E PER FINIRE

Selezione di formaggi con composta di mele
I Gelati e i Desserts dei Nostri Pasticceri
Cre moso alla vaniglia in salsa al cioccolato
Bavarese alla nocciola con pera martin cotta al rosso di Donnas
La "fiocca" al profumo di grappa con tegole valdostane
Crema di Cogne

"Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio"
1 Portata € 27.00 - 2 Portate € 37.00 - 3 Portate € 47.00 - 4 Portate € 57.00 - Extra Contorno o Insalata € 6.00