

**Degustazione Territorio € 65,00**

**Abbinamento vini € 45,00**

*Amuse-bouche*

*Galette di polenta rustica, cremoso di capra fresco*

*Tseurachétaye con verza all'agretto di lamponi*

*Tartrà, fonduta d'alpeggio e lavanda*

*Tortelli di polenta, Etivaz, maggiorana e  
tartufo nero*

*Tacos di sottofiletto di vitello alla Valdostana*

*Démi-cuit al cioccolato "Guanaja grand- crù 70%",  
crema inglese e coulis al lampone*

**Degustazione Grenier € 100,00**

**Abbinamento vini € 60,00**

*Amuse-bouche*

*Anguilla affumicata\*, mini porri, gel d'arancia, riso integrale soffiato*

*Purea di topinambur, ragoût di lumache di montagna (Valle d'Aosta)  
al cardamomo verde, condimento arancia-nocciole e  
terra di tonda gentile delle Langhe*

*Quaglia, Gambero rosso di Porto Santo Spirito\*,  
patata affumicata e tartufo nero*

*Riso, zucca, porro, nocciole Piemonte*

*Medaglioni di capriolo, purea di barbabietola rossa, genziana*

*Strudel di mele renette, bacche di Goji, Digestif e salsa alla vaniglia*

*La scelta dei menù degustazione é vincolante per tutto il tavolo*

## **Antipasti**

### *Terra*

*Carpaccio di filetto di Fassona Piemontese,  
maionese leggera al curry Madras,  
giardino di primizie e germogli* € 36,00

*Scaloppa di fegato grasso d'oca, purea di marroni,  
porto ristretto, funghi Shimeji e  
gelato Granny Smith* € 36,00

*Purea di topinambur, ragoût di lumache di montagna  
al cardamomo verde, condimento arancia-nocciole e  
terra di tonda gentile delle Langhe* € 30,00

*Quaglia, Gambero rosso di Porto Santo Spirito\*,  
patata affumicata e tartufo nero* € 36,00

### *Mare*

*Anguilla affumicata\*, mini porri,  
gel d'arancia,  
riso integrale soffiato* € 33,00

*Polpo BBQ, wakame, patata,  
soja, mais* € 36,00

*Noix de Saint-Jacques\*, grano saraceno tostato,  
clementine* € 33,00

## **Primi Piatti**

*Plin di gallina, polvere di pollo arrosto e  
il suo brodo in caffettiera*

**€ 24,00**

*Tortelli di polenta, Etivaz, maggiorana e  
tartufo nero*

**€ 26,00**

*Riso, vongole, calamaretti\*\* e melograno*

**€ 33,00**

*Falsa carbonara di calamari\*, caviale*

**€ 38,00**

## **Secondi Piatti**

***Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura,  
mela speziata e topinambur glassati  
al miele di melata d'abete*** € 38,00

***Medaglioni di capriolo, purea di barbabietola rossa,  
genziana*** € 44,00

***Salmerino alpino di Morgex, legumi di stagione e  
bagna cauda*** € 42,00

***Filetto di Fassone, scaloppa di foie-gras\*,  
spirale di patata e porcini*** € 46,00

*Coperto e servizio inclusi*

*Preghiamo i Signori Clienti di fare presente eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione. Per consultare la lista degli allergeni, si prega di chiedere al personale di sala.*

*In base alle normative europee (UE reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici vengono da noi bonificati, le paste fresche all'uovo ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura in negativo.*

*\* prodotti abbattuti*

*\*\* prodotti già abbattuti all'acquisto*

## Dessert

*Démi-cuit al cioccolato “Guanaja  
grand- crù 70%”, crema inglese e coulis al lampone* € 15,00

*Strudel di mele renette, bacche di Goji,  
“Digestif”, salsa alla cannella* € 15,00

*Zabaione all'assenzio con gelato* € 12,00

*Gin Tonic* € 15,00

*Tegola valdostana, latte e mango* €15,00