



# Carta d'Inverno

Coperto e il Nostro Pane Fatto in Casa 3,50 – Acqua Panna o San Pellegrino 3,00  
Caffè e Piccola Pasticceria 3,00

\*I prodotti potrebbero essere congelati all'origine

\*\* I prodotti potrebbero essere sottoposti a procedimento di abbattimento termico

# Montagna e Orto

Amuse Bouche

Vitello Valdostano Leggermente Marinato, Senape e Cicorione

Uovo Cremoso al Tegamino di Breda, Pan Ner e Toma di Pecora di Morzenti

Ravioli di Selvaggina da Piuma, Brodo di Mostarda e Caffè



Piccione, Acciuga e Carciofo

“Panna Cotta” al Limone, Pistacchio e Gelato d’Olio d’Oliva

**Abbinamento Vini al Calice 40/pp**

# Acque Dolci

Amuse Bouche

Ceviche di Trota di Morgex, Agrumi del Gargano e Granita al Carbone



Zucca al Cartoccio Leggermente Piccante, Champchevrette e Alloro

Riso al Lardo d'Arnad, Miele di Tiglio, Rosmarino e Anguilla\*\*

Salmerino\*\* alla Mugnaia

“Mandarino”

**Abbinamento Vini al Calice 40/pp**

# Menù a Mano Libera

Disponibile Esclusivamente per Tutti gli Ospiti del Tavolo

8 Portate Secondo il Mercato di Giornata

Abbinamento Vini al Calice 55/pp

## Selvaggina da Piuma in 3 Servizi

# Antipasti

Ceviche di Trota di Morgex, Agrumi del Gargano e Granita al Carbone



Musetto di Maiale Fondente in Bellavista e Verdure in Dolceforte e Capperi di Salina



Uovo in Camicia, Catalogna Ripassata, Oro e Fonduta al Fieno

Quaglia al Mandarino, Nocciola Gentile del Piemonte e Insalata Alcolica



# Primi

“Zuppa Valpellinentze”

Riso alla Zucca, Robiola di Capra e Mandorla di Noto



Ravioli di Selvaggina da Piuma, Brodo di Mostarda e Caffè

Paccheri Gratinati d’Agnello Valdostano\*\*, Seirass e Melograno

# Secondi

Coniglio di Cortile\*\* al Vino Rosso, Castagne e Pere

Piccione in Casseruola, Zucca, Cavolo Nero e Pompelmo Rosa

Guancia\* di Vitellone Brasata e Crema di Patate di Montagna

Vitello Valdostano, Carciofi e Scalogno al Sale

Salmerino Rosso Alpino\*\* alla Fernand Point, Verdure d’Inverno

Selezione di Formaggi Erbaboglio, Accompagnati dai Nostri Mieli di Montagna



# Dessert

Tarte Tatin di Mela Renetta, Gelato alla Vaniglia Bourbon

Semplicemente Bonet

Sacher all'Arancio del Gargano e Gelato al Pepe Rosa



“Mandarino”

Panna Cotta al Limone Femminello, Pistacchio e Olio d'Oliva



Selezione di Formaggi “Erbavoglio” di Aosta

*Servita con i nostri Mieli di Montagna*

