



Antipasti

Il tagliere di salumi della tradizione,
servito con le castagne* al miele e il burro alle erbe

Euro 18,00



Il salmerino alpino affumicato in casa, con puntarelle
all'agretto di lamponi ed acciughe di Sciacca

Euro 18,00



La tartare di Fassona piemontese, cremoso al caprino fresco e
tartufo, composta di zucca estiva

Euro 18,00



La bagna caoda con il bouquet di verdure scottate
come una volta

Euro 17,00



L'insalata del vieux berger con tometta fresca di capra, cipollotto
candito e crostone di pane rustico all'olio di nocciole

Euro 16,00



L'acqua è offerta da noi e proviene dal nostro amato Monte Bianco

Primi piatti

"La Favò"

Zuppa tipica a base di fave* , verdure, pane nero e fontina DOP

Euro 14,00



La polenta morbida macinata a pietra con la fonduta
di fontina DOP e "beuro colò" profumato al rosmarino

Euro 14,00



Gli gnocchetti di patate e castagne al Bleu d'Aoste con porri
croccanti

Euro 16,00



"La Valpellinentze"

Gratinata con pane, cavolo verza, fontina DOP e brodo di carne
profumato alla cannella

Euro 14,00

Le tagliatelle fatte in casa al ragout di cervo e ginepro
con mela candita

Euro 16,00

*Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni
Alcuni prodotti possono essere congelati * o da noi abbattuti ° a -25°C per
garantire la qualità degli stessi*

Le specialità conviviali

La Pierrade

Carni miste (200 gr) da cuocere sulla piastra servite con le patate rustiche e le sue salse

min 2 pers Euro 25,00 pp

La Raclette

Formaggio fuso servito con la mocetta, le patate lesse e le verdure in agrodolce

min 2 pers Euro 25,00 pp

La Reblochonade

Formaggio cremoso fuso dell'Alta Savoia servito con la mocetta, le patate lesse e le verdure in agrodolce

min 2 pers Euro 26,00 pp

La Bourguignonne

Bocconcini di carni miste (250 gr) da cuocere nell'olio bollente e accompagnati da patate rustiche e salse

min 2 pers Euro 25,00 pp

La Chinoise

Bocconcini di tenero vitello (150 gr) profumato alle erbe da cuocere nel brodo in cui hanno cotto le verdure che vi saranno servite con le salse

min 2 pers Euro 25,00 pp

La Fonduta Royale

Servita con crostini di pane, patate lesse, affettati e giardiniera di verdure

min 2 pers Euro 26,00 pp

La Tartiflette di patate

Gratinata con il Reblochon, cipolle e pancetta e servita con affettati e insalatina fresca

Euro 20,00

I Classici:

La pancia di maialino° da latte brasata,
salsa Torrette e carciofi di Riviera

Euro 24,00

Il Cube Roll di manzo argentino (300 gr) profumato alle erbe, scottato sulla griglia e servito con la nostra salsa barbecue e patate rustiche

Euro 30,00

Le costole di cervo (280 gr) scottate sulla pietra, confettura di mirtillo, giardinetto di verdure e patate

Euro 32,00

Il Tomahawk di manzo dry aged (circa 1100 gr)
(consigliato per due persone)

Euro 60,00

I dessert

Euro 10,00

La mousse di castagne
crumble alle fave di cacao gru , gel di pera



Il parfait al mandarino con inserto al rhum

Il tortino tiepido di zucca con crema al gianduia,
e profumo di vaniglia del Madagascar



La tradizionale crema di Cogne
con le nostre tegole



Il gelato maison° (min 2 pers)



La degustazione di formaggi con le nostre confetture
(assortimento di 5 formaggi € 12)
(assortimento di 8 formaggi € 18)

I formaggi della Brasserie sono selezionati da

ERBA
VOGLIO
dai pascoli, i migliori formaggi



Tutte le specialità conviviali sono senza glutine

