

## *Table d'Hotels "Gourmet"*

---

### ANTIPASTI

---

*Millefoglie di bresaola valtellinese con insalatina di finocchi in sfoglia croccante*

*Filetto di orata al vapore in crema di fagioli cannellini al croccante di speck*

*Tometta boscaiola fondente con misticanza all'olio di noci*

*Insalata alla Niçoise*

*Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele*

### PRIMI PIATTI

---

*Risotto mantecato alle mele, scalogno e Muscat de Chambave*

*Risotto mantecato alla zafferano e spinaci*

*Gnocchi di patate con passatina di pomodoro e burrata di bufala*

*Casarecci al ragù di capriolo su rapè di parmigiano*

*Spaghetti saltati con pomodorini ciliegia al profumo di basilico*

*Zuppetta di verdure all'orzo perlato*

### SECONDI PIATTI

---

*Pesce del giorno alla griglia (secondo disponibilità)*

*Noisette di pesce spada grigliato alla mediterranea*

*Bocconcini di filetto di manzo scottati al timo su cremoso di patate e crema al Bleu  
d'Aoste*

*Sovrana di pollo in "panure" rustica alla frutta secca con insalatina alla limoncella*

*Frittata alla fiorentina*

*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*

*Pesca all'amaretto con riduzione al vino e gelato alla vaniglia*

*Cremoso di cioccolato bianco alle fragole*

*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