

Menù



Antipasti

Souffle' di zucca

con fonduta di fontina valdostana con funghi

€ 20,00

Bio batata

Tartiflette di Bio Batata

con fontina d'alpeggio, reblochon, bleu d'Aoste e cipolla rossa caramellata

€ 18,00

Vitello tonnato

Girello in salsa tonnata cotto a bassa temperatura, capperi e acciughe

€ 18,00

Il foglio sardostano

Fontina d'alpeggio su foglio di pane guttiau cotto al forno

€ 18,00

Carpaccio di Gamberi

su cremoso di pecorino sardo sale e pepe

€ 22,00

Spunti di viaggio

*involtino di foglio di riso ripieno di gamberi,
verdure croccanti, scorza di lime servito con salsa spicy*

€ 20,00

**prodotto abbattuto all'origine*

Primi

Tagliatelle di semola fatte in casa

al ragu' di cervo, bacche di ginepro ed erbe aromatiche

€ 22,00

Gnocchi di patate con fonduta valdostana e mocetta disidratata

€ 18,00

Culurgiones fatti a mano

ravioli delicati di patate e mentuccia saltati in salvia, noci e pecorino

€ 18,00

Malloreddus alla campidanese

gnocchetti sardi fatti a mano con sugo di salsiccia,

finocchietto selvatico e pecorino sardo

€ 18,00

Oro di Sardegna

tortelli ripieni di branzino saltati in burro e yuzu e bottarga sarda di muggine

€ 24,00

Armonia di sapori

ravioli di pesce ripieni di gamberi, scampi*, seppie, pesce del giorno servito su*

guazzetto di frutti di mare freschi fatti a mano

€ 24,00

Polenta concia

Polenta al forno gratinata con fontina d'alpeggio

€ 18,00

*tutte le paste fresche sono fatte in casa con semola di grano duro, per una migliore conservazione e vengono
abbattute a temperatura negativa*

**prodotto abbattuto all'origine*

Secondi

Filetto di maialino

*cotto a bassa temperatura con il suo fondo di cottura,
su cremoso di patate e senape e verdure croccanti*

€ 28,00

Rolle' di coniglio

con ripieno di spinaci, pecorino e guanciaie su cremoso di zucchine

€ 28,00

Guancia di manzo brasata

*in salsa di vino fumin
su purea di patate alla robuchon e verdure al forno*

€ 28,00

Friscu a Courmayeur

triglia dal cuore mediterraneo su vellutata di topinambur e croccante di guttiau

€ 28,00

Trancio di tonno

con salsa ponzu e verdure croccanti in agrodolce

€ 28,00

Polenta con salsiccia

€ 18,00

Polenta con ragu' di cervo*

€ 24,00

*prodotto abbattuto all'origine

Insalate e contorni

Insalata del Campagnar

*Misticanza, mele renette caramellate, noci,
semi di sesamo tostatati e salsa alle erbe aromatiche*

€ 18,00

Misticanza mista

con carote e pomodorini ciliegino

€ 10,00

Patate al forno

€ 8,00

Verdure di stagione al forno

€ 10,00

Dessert

Gelato Monte Bianco

gelato alla crema con meringa, castagne e scaglie di cioccolato

€ 10,00

Cono di pane carasau

*ripieno di mousse delicata di ricotta e miele,
granella di mandorle tostate e scorza d'arancia*

€ 10,00

Tiramisù

con scaglie di cioccolato fondente

€ 8,00

Mousse di cioccolato fondente

con scaglie di cioccolato e lamponi disidratati

€ 8,00

Semifreddo al mirto di Sardegna

con riduzione al mirto e mandorle tostate

€ 8,00

Bevande

<i>Acqua minerale naturale Lurisia 0,750</i>	€ 3,00
<i>Acqua minerale frizzante Lurisia 0,750</i>	€ 3,00
<i>Bibita in bottiglia o lattina 0,330</i>	€ 4,00
<i>Succo di frutta 0,200</i>	€ 3,00
<i>Birra in bottiglia Menabrea chiara 0,330</i>	€ 6,00
<i>Birra in bottiglia Menabrea ambrata 0,330</i>	€ 7,00
<i>Birra in bottiglia artigianale Birrificio Courmayeur 0,330</i>	€ 8,00
<i>Aperitivo analcolico</i>	€ 4,00
<i>Aperitivo alcolico</i>	€ 8,00
<i>Cocktails</i>	€ 10,00

Caffetteria

<i>Caffè'</i>	€ 2,00
<i>Caffè' orzo - ginseng - corretto</i>	€ 3,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Tè'</i>	€ 3,00
<i>Tisane biologiche Yogj-tea</i>	€ 4,00

Liquori

<i>Mirto</i>	€ 4,00
<i>Amari</i>	€ 4,00
<i>Grappe</i>	€ 4,00/8,00
<i>Whisky</i>	€ 6,00/15,00
<i>Vodka</i>	€ 6,00/12,00

Coperto € 3,00