

Menù



Antipasti

Baccala' mantecato

con petali di cipolla caramellata, pomodorini confit e pepe rosa

€ 20,00

Carpaccio di Gamberi*

Su cremoso di pecorino sardo, sale e pepe

€ 22,00

Acciughe del mar Cantabrico

su insalata di arance, finocchi, misticanza e cremoso di mango e menta

€ 22,00

Mini Buns

Soffici paninetti ripieni con tartare di filetto di manzo, guacamole e misticanza

€ 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

Primi

Sfizio Valdostano

ravioli di polenta integrale ripieni di fontina e blue d'Aoste serviti con fonduta di fontina e fondo bruno

€ 24,00

Tagliatelle di semola

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

€ 22,00

Culurgiones sardostani

ravioli delicati di patate, menta e blue d'Aoste con sugo di pomodoro, pecorino e basilico

€ 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

€ 26,00

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*

€ 26,00

Tagliatelle di semola

Con vongole e bottarga di muggine sarda

€ 32,00

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

pesce del giorno su vellutata di sedano rapa, pomodorini confit e verdure al forno
€ 32,00

Trancio di tonno

con salsa ponzu e verdure croccanti in agrodolce
€ 28,00

Zuppetta di polipetti

con sugo di pomodoro, olive e pane abbrustolito
€ 28,00

Polente

Polenta concia

Polenta al forno gratinata con fontina d'alpeggio

€ 18,00

Polenta con salsiccia

€ 20,00

Polenta con ragu' di cervo*

€ 24,00

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

€ 12,00

Patate al forno

€ 8,00

Verdure di stagione al forno

€ 12,00

*prodotto abbattuto all'origine

Dessert

Parfait di tè matcha, nocciole e menta

con pesche caramellate e crumble al cacao

€ 12,00

Gelato Monte Bianco

gelato alla crema con meringa, castagne e scaglie di cioccolato

€ 12,00

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

€ 10,00

Mousse di cioccolato fondente

con scaglie di cioccolato e lamponi disidratati

€ 10,00

Bevande

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

Caffetteria

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

Liquori

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

Coperto € 3,00

