

A P E R I T I V O

GRAN TOUR

IL TAGLIERE PIÙ GRANDE E RICCO DELL' ENOTECA. SALUMI E FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLATE IN ABBONDANZA. CONSIGLIATO PER CHI NON VUOLE SOLO UN APERITIVO.

PER 2-3-4 PERSONE.

(SOLO A PRANZO)

TEMPO MINIMO DI PREPARAZIONE

40 MINUTI.

60

IL RITO DEL SALUME

QUI SI RACCONTANO STORIE DI SAPORI AUTENTICI: MOCETTA, LARDO E TRADIZIONI CONSERVATE IN OGNI FETTA. UNA SELEZIONE VALDOSTANA DI SALUMI CON QUALCHE SORPRESA PER CHI AMA SCOPRIRE NUOVI ORIZZONTI.

18

I TESORI D'ALPEGGIO

MORBIDI, STAGIONATI, AROMATICI, INTENSI. I NOSTRI FORMAGGI PARLANO LA LINGUA DEL LATTE CHE CAMBIA CON LA STAGIONE, CON L'ALTITUDINE, CON IL TEMPO. IN PREVALENZA VALDOSTANI, CON QUALCHE DEVIAZIONE SELEZIONATA DAL RESTO D'ITALIA E D'EUROPA. LASCIATI GUIDARE DAL SAPORE DEI PASCOLI.

18

FONTINA D'ALPEGGIO STAGIONATA
DI LAURENT +5€ (STAGIONALE)

LA TAPPA PERFETTA



IL NOSTRO TAGLIERE MISTO È IL PIATTO SIMBOLO DELLA CASA! UNA SELEZIONE DI ECCELLENZE: DAL PREGIATO JAMBON ALLA BRACE AI FORMAGGI D'ALPEGGIO DAL SAPORE AUTENTICO, PASSANDO PER SALUMI ARTIGIANALI DAL CARATTERE UNICO. MIELE ARTIGIANALE E TANTA PASSIONE PER UN PERCORSO DI GUSTO DA SCOPRIRE E CONDIVIDERE.

22

IL LARDO E LA LEGGENDA

LARDO D'ARNAD* CON MIELE ARTIGIANALE, NOCI, CASTAGNE E PANE NERO: LA DOLCEZZA DELLE ALPI IN UN MORSO DECISO E GOLOSO.

16

PANE E PASSIONE

I NOSTRI PANINI ARTIGIANALI CON PANE NERO CHE RACCONTANO SAPORI DI MONTAGNA.

- COTTO ALLA BRACE CON FONTINA D'ALPEGGIO.
- MOCETTA ARTIGIANALE E RACLETTE SAVOIARDA. (SOLO A PRANZO)

12

prodotto congelato* - Chiedici la lista degli allergeni