

PERCORSO 5 PORTATE

Soufflé di fontina di alpeggio e cavolfiore



Raviolo ai funghi e chiocciole



Storione alla mugnaia ed erbe di montagna

OPPURE

Coniglio imporchettato e peperoni marinati



Selezione di formaggi dalla Valle d'Aosta

OPPURE

Insalata verde con erbe aromatiche



Babà al dragoncello e Genepì

OPPURE

Mela arrostita e glassata alla Guglielmo Tell

140 €

Il menù degustazione scelto sarà preparato per l'intero tavolo



Secondo la stagionalità ed al fine di preservarne la freschezza e la reperibilità, alcuni elementi potrebbero essere congelati o trattati tramite abbattimento rapido di temperatura. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al nostro personale di servizio.

PERCORSO 7 PORTATE

Viola: patate, fiori e cavolo



Salmerino alpino marinato, rape e yogurt

OPPURE

Poirot Vs Puarò



Milky Way



Storione alla mugnaia ed erbe di montagna



Coniglio imporchettato e peperoni marinati

OPPURE

Animella di vitello glassata al melograno +15€



Selezione di formaggi dalla Valle d'Aosta

OPPURE

Insalata verde con erbe aromatiche



Babà al dragoncello e Genepì

OPPURE

Mela arrostita e glassata alla Guglielmo Tell

OPPURE

Il Montebianco si tinge d'autunno

180 €

Il menù degustazione scelto sarà preparato per l'intero tavolo



Secondo la stagionalità ed al fine di preservarne la freschezza e la reperibilità, alcuni elementi potrebbero essere congelati o trattati tramite abbattimento rapido di temperatura. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al nostro personale di servizio.