

ANTIPASTI - STARTERS

***Crema di Patate alla Vaniglia del Madagascar
con code di Gambero Tigre bollite in court-bouillon
e gocce di Pesto alla Rucola***

***Creamy Soup of Potatoes with Madagascar Vanilla
and Tiger Prawn tails boiled in Court-Bouillon with
Green Rocket sauce Drops***

***Drink “Equinozio d’Autunno”, Estratto di Frutta e
Verdura: Magenta (Barbabietola, Mela Rossa, Uva
e Sedano) - Arancione (Zucca, Carota, Curcuma) e
polvere d’Oro***

***Drink “Autumn Equinox”, Fruit and Vegetable Juice:
Magenta (Beetroot, Red Apple, Grapes and Celery) -
Orange (Pumpkin, Carrot, Turmeric) and Golden
Powder***

*Delicato Flan alla Zucca Gialla con Fonduta alla
Fontina d'Aosta D.O.P.*

*Soft Pumpkin Flan with Sauce of Fontina Aosta
Cheese D.O.P*

*Pan Brioche Maison con Paté di Foie Gras
d'Anatra, Fichi Caramellati e Sale Dolce di Cervia*

*Brioche Maison with Foie Gras, Caramelised Figs
and Sweet Salt from Cervia*

-

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

***Vellutata di Sedano Rapa, Semi di Cumino
Indiano e Filetti di Anguilla Brasata al Barbera
Piemontese***

*Celeriac Creamy Soup with Indian Cumin seeds and
fillets of Eel stewed in Barbera Piedmontese wine*

***Gnocchi di Patate e Farina di Castagne con
Fonduta di Bettelmatt dell'Alpe Forno***

*Potato and Chestnut Gnocchi with Bettelmatt Alpe
Forno cheese fondue*

Ravioli ripieni al Cacio Romano e Pepe, serviti su letto di Broccoli cotti e frullati, lamelle di mandorle

Roman Cacio Cheese and Pepper stuffed Ravioli, served on Pureed Broccoli with Almond slices

*Risotto Superfino Carnaroli Tenuta S.Margherita alla Mela Renetta, Toma Piemontese e Cannella
(20 min.; per 2 pers)*

*Superfine Carnaroli risotto Tenuta S. Margherita with Renetta apple, Toma Piedmontese cheese and cinnamon
(20 min.; for 2 pers)*

PIATTO UNICO - ONE COURSE

***Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello e
Gremolada***

*Risotto Milanese with braised Veal Shanks slice and
with Gremolada (minced Rosemary, Lemon peel)*

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Trancio di Ricciola cotto dolcemente sottovuoto al Naturale , con Olio al Cardo in Crema e Carote Vichy

Amberjack Slice gently cooked in vacuum with Thistle Oil Sauce and Vichy Carrots

Arrosto di Pesce Spada avvolto nel Lardo delle Nostre Valli, Finocchietto Selvatico, polvere di Olive Taggiasche e Insalata di Finocchi in Citronette

Swordfish roast wrapped in sliced Lard from Local Valleys producers, Wild Fennel, Taggiasche olive Dust and Fennel Salad with Citronette dressing

*Tapulone Equino con Verza servito con Polenta
fumante Bianca*

*Tapulone - horse stew with Cabbage served with
steaming White Polenta*

*Scamone di Angus U. S. A. ai Funghi Porcini e
Gratin Dauphinois di Patate*

*American Angus rump with Penny Bun Mushrooms
and Potatoes Gratin Dauphinois*

DESSERTS

Sorbetto all'Ananas con Spuma alla Salvia

Pineapple Sorbet with Sage Mousse

***“Il mio Cheese Cake” alle Nocciole Piemontesi,
Caramello Liquido e le mie Alpenliebe al Burro
Salato e Vaniglia***

***“My Cheesecake” with Piedmontese Hazelnuts and
Liquid Caramel and my Alpenliebe Candies with Salty
Butter and Vanilla***

*Cremoso al Cioccolato bianco con salsa Tanzanie
(75% di Cacao) e Cristalli di olio essenziale di
Menta*

*White Chocolate Custard with Tanzanie sauce (75%
Cocoa) and Mint Essential Oil Crystals*

*La Crème Brûlée di Amélie alla Vaniglia del
Madagascar e Fave di Tonka*

*Amelie's Madagascar Vanilla and Tonka beans Crème
Brûlée*

Coperto - Cover