

Antipasti

	EURO.
<i>Il tagliere Valdostano</i>	10.00
<i>Gli spaghetti di zucchini al lime e cocco con crema tiepida di barbabietola</i>	8.50
<i>Le polpette di baccalà su insalatina alla soia</i>	9,50
<i>Il flan di carciofi e pancetta su salsa di piselli</i>	8,00
<i>Lo strudel di ricotta e funghi con semi di papavero su fonduta di Bleu d'Aoste e fili di peperoncino</i>	9,00



Primi

<i>Le tagliatelle di castagne con Bleu d'Aoste e pere martin sec al genepy</i>	9.00
<i>La lasagnetta vegana con tofu, verdure, pomodoro e emulsione di basilico</i>	8.50
<i>Gli gnocchi di patate "Ad Forum"</i>	9.00
<i>I ravioli di bufala con gamberetti e asparagi su crema di patate</i>	9.50
<i>Il risottino al Castelmagno, noci tostate e crumble di amaretti</i>	9.50



Secondi

<i>La tagliata di cervo con frutti rossi e il suo fondo</i>	16.50
<i>Il filetto di manzo con salsa a scelta tra vin brulé, senape, aceto balsamico, basilico o Bleu D'Aoste</i>	22.00
<i>La faraona ripiena di albicocche e speck con salsa al cioccolato speziato</i>	15,00
<i>L'hamburger di ceci, carote e erbe aromatiche su insalatina mista</i>	9.50
<i>I gamberoni flambé al Grand Marnier con yogurt greco alla salvia</i>	18.00



I nostri secondi vengono accompagnati da un bis di contorni proposto ogni giorno dallo Chef

Menu' Valdostano Degustazione

Il tagliere valdostano

Le tagliatelle di castagne con Bleu d'Aoste e pere martin sec al genepy

La tagliata di cervo[#] con frutti rossi e il suo fondo

Tot: 30.00

Contorni

EURO.

Patate al forno

3.00

Verdure alla griglia

3.00

Insalata mista

3.00

Dessert (di nostra produzione)

EURO.

Il tiramisù della casa

4.00

Il plumcake alla banana e cocco su coulis di fragole



4.00

La cheesecake al cioccolato

4.00

Le albicocche sciroppate al cardamomo e zafferano con gelato alla vaniglia

4.00

La spuma allo yogurt con noci pecan e caramello

4.00

Il tortino al cioccolato fondente con cuore caldo su salsa di frutti rossi e cannella

5.00

attesa 16 min.