



Natale 2019

Il flan di spinaci selvatici e ricotta Maison Panizzi
con il suo ventaglio di messata di cervo e rosmarino €. 14,00

Lo chevrotin della casa con una insalatina di carciofi e melograno
con il suo tris di mocette €. 14,00

Il crudo di Bosses con la burrata affumicata
ed il pan di spagna alle olive taggiasche €. 14,00

La crespella di farro, speck, radicchio grigliato e fontina d'alpeggio
sulla sua fondutina valdostana €. 13,50

I ravioli delle Dames Anglaises ai porri, zucchine e patate, al burro,
erbette di montagna e puina €. 13,50

I tagliolini di castagne al pachino fresco e ragù di selvaggina €. 13,50

Il carré di cervo al ristretto di Fumin con purè di patate valdostane
e le sue marmellate €. 24,50

La tagliata di manzo alla crema di Mondor con spinacini freschi al burro €. 24,00

La tacchinella natalizia al ripieno di salsicetta e mele renette
con patate al forno rosmarinate €. 20,00

Il tronchetto di Natale in pasta biscotto con crema di castagne e fiocca €. 6,00

Il tiramisù scomposto col suo pandoro di Verona €. 6,00

Il panettoncino Cova alla mousse di cioccolato €6,00

