

## MENÙ CON CARNI

CARPACCIO DI CERVO E CAVOLO ROSSO  
*Salsina di acciughe e nocciole*

PETTO DI PERNICE AL MIELE DI FIORI ALPINI  
*Crostino di polenta bianca e purée di spinaci all'uva*

AGNOLOTTI AGLI ARROSTI DI MONTAGNA  
*Burro al timo e profumo di funghi*

GUANCIA DI VITELLO AL MOSTO DI VINO VALSUSA  
*Purée di patate e confettura di barbabietola*

SEMIFREDDO AI MARRONI CANDITI  
*Meringa chantilly e gelatina di violette*

Euro 43.00

(Per la degustazione dell'intero menù)

## MENÙ SENZA CARNI

TRIS AI PESCI D'ACQUA DOLCE  
*Bisque al mais e gamberi di fiume*

VELLUTATA ALLA SOUPE-GRASSE  
*Libera interpretazione della zuppa di Bardonecchia*

LASAGNETTA DI POLENTA E BACCALÁ  
*La nostra conserva di pomodoro e olive taggiasche*

FILETTO DI SALMERINO ALPINO AL CRESCIONE  
*Caponata di zucca e topinambour*

CRÈME BRÛLÉE ALLA LIQUIRIZIA  
*Al profumo di menta e granita chinata*

Euro 40.00

(Per la degustazione dell'intero menù)