



Antipasti

Il tagliere di salumi della tradizione, servito con le castagne al miele e il burro alle erbe

Euro 15,00



L'insalata di spinaci novelli, filetto di salmerino affumicato a freddo, noci sabbiate, pomodori confit e qualche goccia di dressing alla senape

Euro 16,00



La tartare di Fassona piemontese, cremoso al caprino fresco e tartufo, composta di zucca mantovana

Euro 18,00



La bagna caoda con il bouquet di verdure scottate come una volta

Euro 15,00



L'insalata del vieux berger con tometta fresca di capra, cipollotto candito e crostone di pane rustico all'olio di nocciole

Euro 14,00



L'acqua è offerta da noi e proviene dal nostro amato Monte Bianco

I primi piatti

"La Favò"

Zuppa tipica a base di fave, verdure, pane nero e fontina DOP

Euro 13,00

La polenta macinata a pietra con la fonduta di fontina DOP e "beuro colò" profumato al rosmarino

Euro 13,00



Gli gnocchetti di patate e castagne al Bleu d'Aoste con porri

Euro 16,00



"La Valpellinentze"

Gratinata con pane, cavolo verza, fontina DOP e brodo di carne profumato alla cannella

Euro 13,00

I tortelli di pasta fresca, con ricotta maturata nel fieno, burro emulsionato alla salvia e gocce di aceto stravecchio

Euro 16,00

Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni

Alcuni prodotti possono essere congelati o da noi abbattuti a -25°C per garantire la qualità degli stessi

Le specialità conviviali

La Pierrade

Carni miste (200 gr) da cuocere sulla piastra servite con le patate rustiche e le sue salse

min 2 pers Euro 25,00 pp

La Raclette

Formaggio fuso servito con la mocetta, le patate lesse e le verdure in agrodolce

min 2 pers Euro 24,00 pp

La Reblochonade

Formaggio cremoso fuso dell'Alta Savoia servito con la mocetta, le patate lesse e le verdure in agrodolce

min 2 pers Euro 24,00 pp

La Bourguignonne

Bocconcini di carni miste (250 gr) da cuocere nell'olio bollente e accompagnati da patate rustiche e salse

min 2 pers Euro 25,00 pp

La Chinoise

Bocconcini di tenero vitello (150 gr) profumato alle erbe da cuocere nel brodo in cui hanno cotto le verdure che vi saranno servite con le salse

min 2 pers Euro 24,00 pp

La Fonduta Royale

Servita con crostini di pane, patate lesse, affettati e giardiniera di verdure

min 2 pers Euro 24,00 pp

L'Ecorce de sapin

Formaggio vaccino racchiuso in una fascina di legno aromatico, scaldato in forno e servito con insalate novelle, patate lesse e mocetta

Euro 20,00



Tutte le specialità conviviali sono senza glutine



La Tartiflette di patate

Gratinata con il Reblochon, cipolle e pancetta e servita con affettati e insalatina fresca

Euro 18,00

I Classici:

Lo stinco di maialino* brasato a bassa temperatura con gremolata di verdure e polenta rustica

Euro 19,00

Il Cube Roll di manzo argentino (300 gr) profumato alle erbe, scottato sulla griglia e servito con la nostra salsa barbecue e patate rustiche

Euro 28,00

Le costole di cervo (280 gr) scottate sulla pietra, confettura di mirtillo, giardinetto di verdure e patate

Euro 32,00

I dessert

Euro 10,00

Il cappuccino solido alle castagne, cioccolato e meringa bruciata



Il parfait nougat alle mandorle e pistacchi, briciole di cacao e gelé ai lamponi

Il tortino tiepido di nocciole "zero farina", passata di mele e profumo di vaniglia del Madagascar



La tradizionale crema di Cogne con le nostre friandises



Il gelato maison (min 2 pers)



La degustazione di formaggi con le nostre confetture (assortimento di 5 formaggi € 10) (assortimento di 8 formaggi € 15)

I formaggi della Brasserie sono selezionati da

