

Il Ristorante Gourmet del Gran Baita

gli antipasti

Il lingotto di Cobia° in oliocottura, pomodorini canditi,
terra di olive taggiasche e limone in cristalli Euro 18,00

La frolla salata tiepida, il foie gras° d'anatra,
chutney di mango e qualche goccia di caramello salato Euro 21,00

Il lombo di coniglio° in porchetta, insalata di puntarelle all'acciuga di
Sciacca e dressing allo yogurt acidulo Euro 16,00

La tempura di verdure del giardino,
gambero* in kataifi e rucola liquida Euro 16,00

Il prosciutto d'oca° affumicato a freddo,
gelato al pepe e passion fruit
e cialda croccante al curry Euro 16,00

i primi piatti

Il risotto mantecato alle fave,
pecorino e croccante di arachidi Euro 18,00

I tagliolini alla curcuma fatti in casa al battuto di cinghiale*,
mela cotogna e rosmarino Euro 16,00


La pasta° pizzicata farcita con il baccalà* mantecato, crema di
peperone alla brace e paglia di porri fritti Euro 16,00


La zuppetta di verdure invernali,
orzo perlato e galletta di parmigiano friabile Euro 14,00



Gli strozzapreti° trafileti al bronzo con i broccoli,
cotechino tradizionale di Quart
fonduta di fontina d'alpeggio Euro 16,00





i secondi piatti

Il carré di vitello piemontese scottato con timo e nocciole,
giardinetto di verdure al burro di tartufo
e riduzione al Sauternes  Euro 24,00

La quaglia disossata ai datteri e miele di castagno,
mais abbrustolito e crema di cime di rapa  Euro 24,00

L'ossobuco di rana pescatrice al profumo di agrumi,
bottarga di muggine e brodetto di vongole veraci 
 Euro 25,00

La costoletta di cervo alla liquirizia leggera,
carciofi e patate di montagna  Euro 32,00

La piccola parmigiana di melanzane, crema di topinambur
e sfoglie di segale all'extra vergine aromatico  Euro 18,00


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



i dessert

Il piccolo savarin al rhum,
sorbetto al melograno e meringa morbida caramellata Euro 10,00 

Il cremoso di castagne* in veli di cioccolato
e agrumi nell'infuso di camomilla Euro 10,00 


Il parfait al tè verde Macha,
bisquit alla vaniglia e crema di mela Augusta Euro 10,00 

Il tortino di nocciole zero farina
con salsa vaniglia Euro 10,00 


Il gelato di capra Maison (minimo 2 pax) Euro 10,00 


*Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni.
Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi*