

## Proposte Gourmet

<i>T</i> agliatelle fatte in casa all'astice blu	58
<i>P</i> ennette al burro acido, acciughe del Cantabrico e caviale (20 gr)	58
<i>O</i> striche al naturale	cad. 7
<i>C</i> aviale di storione Asetra (30 grammi)	100
<i>C</i> hateaubriand di filetto di Fassona (2/3 persone)	150
<i>C</i> ostata di Rubia Gallega, vaca vieja	13/hg
<i>F</i> iorentina di manzetta prussiana	13/hg
<i>T</i> omahawk di manzo	10/hg

chef **Giovanni PORRETTO**  
restaurant manager - sommelier **Simone GRANGE**  
Maitre **Giuseppe DE VANNA**



[www.hotelhermitage.com](http://www.hotelhermitage.com)

H O T E L<sup>®</sup>  
HERMITAGE

H O T E L  
HERMITAGE  
CERVINIA ~ ITALY  
★ ★ ★ ★

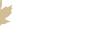
LA  
CHANDELLE  
RESTAURANT

## Antipasti

 **U**ovo in CBT con vellutata e punte di asparagi e scaglie di tartufo

 **B**urratina con insalatina di farro con fagioli IGP, lenticchie nere IGP e ceci IGP, scalogno, carotine e sedano all'agro

 **T**artare di manzo di fassona piemontese condita con senape di Djone, tuorlo marinato, olio affumicato, crostini di mollica e salsa Caesar

 **I**l nostro classico vitello tonnato 

 **S**piedo di capesante e scampi con julienne di carciofo leggermente scottato, caviale Asetra, estratto di mela verde, lime e zenzero  

 **M**illefoglie di melanzane alla parmigiana 

## Primi

 **L**inguine agli scampi profumate agli agrumi 

 **G**nocco di patate rosticciato su crema leggera al parmigiano, olio al pesto e datterini pelati

 **P**lin alla piemontese 

 **S**paghetto cacio pepe

 **T**agliolino al ragù bianco di coniglio e brunoise di carote 

 **R**isotto alla milanese

 **L**asagnetta gratinata con ricotta e spinaci 



## Secondi

 **C**arré di maialino al miele speziato, mousse di patate dolci e croccante di nocciole 

 **G**uancia di vitello al vino rosso e verdurine croccanti in gremolada con tortino di patate Hermitage 

 **C**arré d'agnello in crosta di erbe e verdure baby saltate 

 **F**iletto di manzo Hermitage alle due salse con foie gras e tartufo nero 

 **T**rancetto di dentice alla mediterranea con capperi fritti 

 **F**iletto di branzino al vapore con spinaci, verdurine e olio al basilico 

 **C**ipolla ripiena e glassata su fonduta di formaggio 

**Carrello Formaggi**

**Insalate**

**Grill**

**Carrello Dessert**

