

carrello formaggi
insalate
grill
carrello dessert

€
18
18
38
18



LA
CHANDELLE
RESTAURANT



restaurant manager - sommelier **Simone GRANGE**
chef **Giovanni PORRETTO**



antipasti

€



Coda di scampo fritta in farina di mais,
misticanza profumata al dragoncello e maionese al lime 🍷 30

Seppia scottata su passatina di topinambur,
tapenade di olive alle erbe e concassé di pomodoro 🍷 28

Il classico vitello tonnato 🍷 28

Tartare di fassona con gel d'uovo,
salsa alla senape e crostino di pane 30

Burratina con insalata di datterini
giallo, rosso, nero e pomodoro camone 26

primi

€

Zuppetta di crostacei
con piccoli taglierini freschi 🍷🍷 30

Lagane lucane con crema di ceci,
carpaccio di gambero rosso e la sua bisque 🍷 32

Spaghetto alla valdostana
con fonduta di Fontina e crunch di pomodoro 28

Gnocchetti verdi di patate e spinaci al pesto ligure,
crudaiola di pomodoro e scaglie di pecorino 🍷 28

Pappardelle all'atingolo di cervo
e verdure profumate al ginepro 🍷 30



secondi

€

Tagliata di spada arrosto
con umido di patate alla mediterranea 🍷 34

Filetto di trota alla mugnaia
con spinaci saltati profumati all'aglio 🍷 32

Filetto di manzo Hermitage:
scaloppa di foie gras, tartufo nero estivo,
funghi porcini e salsa al Marsala 🍷 38

Controfiletto di vitellina spadellata
con porri al burro e salsa alla salvia 34

Lombata di agnello in crepinette
con scalogno brasato e patate sabbiate 🍷 36

piatti vegetariani

€

Sformato di verdure
su passata di pomodoro e salsa al pesto 🍷 26

Taboulé di cous cous alle verdure
e salsa di zucchine all'olio evo 🍷 26

Lasagnetta verde con zucchine, melanzana
e salsa di mozzarella 🍷 28

Linguine al pesto trapanese
e scaglie di mandorle tostate 26

Risotto mantecato agli asparagi 28

coperto 6,00 euro • 🌱 piatti vegetariani

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. I piatti con il simbolo 🍷 a seconda del periodo e della reperibilità possono contenere prodotti surgelati all'origine il simbolo 🍷 indica invece prodotti freschi da noi abbattuti.

