

PROPOSTE GOURMET

	€
Ostriche al naturale (su disponibilità)	cad. 7
Caviale di storione Asetra (30 grammi)	100
Chateaubriand di Fassona (2/3 persone)	150
Costata di Rubia Gallega, vaca vieja	13/hg
Tomahawk di manzo	10/hg



www.hotelhermitage.com

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



LA
CHANDELLE
RESTAURANT

ANTIPASTI



Insalatina di Seppia scottata con julienne di verdure, concassé di pomodoro e veli di bottarga di tonno rosso 🍷

Carpaccio di fichi con sottilissima di branzino marinato, leggera misticanza di campo, ravanelli all’agro, dressing ai ricci di mare e olio al finocchietto selvatico 🍁

🌿 Parmigiana di melanzane con salsa di Parmigiano Reggiano e olio al basilico 🍁

🌿 Fonduta alla valdostana con crostini di pane nero e tartufo estivo

🌿 Mozzarella di bufala con insalatina di pomodorini misti e melanzane alla mediterranea, olio al pepe

Il classico vitello tonnato

Tartare di manzo profumata alla senape con peperone arrosto e salsa di caprino

PRIMI

🌿 Risotto mantecato con zucchine del nostro orto e fiori di zucca

Tagliolino al limone e tartare di gambero rosso 🍷

🌿 Spaghetto trafilato al bronzo alla valdostana

🌿 Trenette al pesto ligure con battuto di pomodoro arrosto e brunoise di limone salato

Ravioli striati farciti di fior di latte di Agerola con bisque di crostacei e salicornia 🍁

🌿 Gnocchetti di melanzane alla passata di ciliegino giallo, brunoise di melenzane, basilico e scaglette di ricotta salata



SECONDI

Scottadito di agnello in crosta di pane al timo, insalatina di asparagi croccanti con misticanza profumata alla menta, ristretto di asparago, aceto e Marsala 🍁

Guancia di vitello con il suo fondo al vino rosso, spuma di carote arrosto e indivia brasata 🍁

Filetto di manzo con salsa al Porto e tartufo estivo, crostino di pan brioche e foie gras, fungo cardoncello fresco e patate novelle saltate 🍷

Filetto di trota in salsa al Franciacorta con le sue uova ed erba cipollina, finocchi stufati e arrosto 🍁

Filetto di branzino al vapore su latte di mozzarella, zucchine saltate e pomodoro datterino semi dry all’origano 🍁

🌿 Millefoglie di patate con porro brasato e il suo fondo🍁

Carrello Formaggi

Insalate

Grill

Carrello Dessert

