

Menù Degustazione

LA PROPOSTA DEL MENU DEGUSTAZIONE È PER TAVOLI COMPLETI

150 €
WINE PARING 50 €

Amouse Bouche

Uovo cotto a bassa temperatura in zuppeta di patate, porri e carote al timo con crostini di pane nero al pepe, spuma di Fontina e polvere di porro arrosto

Corde di chitarra al ragù di cortile profumato alle erbe aromatiche e nocciole del Piemonte tostate

Cosciotto di agnello disossato con tatin di cipolla e polenta

Pre-dessert

Crostatina al cioccolato e zucca rossa con crema inglese all'amaretto 🍷



CARRELLO FORMAGGI	€ 18
INSALATE	€ 18
GRILL	€ 38
CARRELLO DESSERT	€ 18

HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA~ITALY
★★★★★








RELAIS &
CHATEAUX
www.hotelhermitage.com

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














LA
CHANDELLE
RESTAURANT











Antipasti

- €
-  **G**ambero in salsa cocktail al Calvados e insalata di frutta esotica  30 
-  **U**ovo cotto a bassa temperatura in zuppetta di patate, porri e carote al timo con crostini di pane nero al pepe, spuma di Fontina e polvere di porro arrosto 28
- T**artare di Fassona con salsa di alici del mar Cantabrico e senape, bernese al tartufo nero, pepe affumicato, scaglie di tartufo nero fresco e sedano in osmosi 30
- I**l classico vitello con salsa al tonno delle tonnare di Marzamemi 28
- L**a nostra carne salada valdostana su carpaccio di rapa rossa marinata con insalatina di sedano rapa, rapanello e olio al pepe nero 28
-  **R**osette di broccolo con polenta mantecata alla Fontina  26



Primi

- €
-  **R**isotto ai pistilli di zafferano spontaneo dell'altopiano Nisseno e carciofi 28
- T**agliolini spezzati in zuppetta di astice  32
- C**orde di chitarra al ragù di cortile profumato alle erbe aromatiche e nocchie del Piemonte tostate  28
- A**gnolotti del Plin in brodo doppio di ristretto di manzo  28
-  **S**paghetto trafilato al bronzo alla valdostana 28
- L**e classiche crespelle alla valdostana su leggera fonduta di Fontina e sugo ristretto di prosciutto crudo di Bosses  28
-  **G**nocchetti di patate e zucca rossa, su vellutata di zucca rossa, semi tostati di zucca rossa, amaretto e olio di semi di zucca  28
-  **L**asagnetta di pasta fresca con carciofi e ricotta  28 



Secondi

- €
- T**rancetto di branzino al vapore con spinaci lessi e verdure  36 
- R**ombo in tegame al forno alla mediterranea  38
- F**iletto di Fassona con scaloppa di foie gras, tartufo nero fresco, salsa al vino rosso e salsa alla Fontina 38
- P**etto d'anatra con purea di mela e castagne e salsa ai frutti di bosco  36
- C**osciotto di agnello disossato con tatin di cipolla e polenta  36
- C**arré di maialino da latte, salsa alle more, miele speziato e verdure baby in tempura  36
-  **P**armigiana di melanzane  26
-  **B**istecca di cavolfiore, olive Taggiasche, pomodorini, senape in grani e mandorle tostate  26

Le nostre proposte Gourmet €

- O**striche *cadauna* 7
- A**ragosta in salsa cocktail al Calvados e insalata di frutta esotica  50
- C**aviale di storione Asetra *(30 gr)* 100
- P**lateau Royal di crudo di pesce e crostacei  120
- F**iorentina di Fassona 12 all'etto
- C**hateaubriand di filetto di Fassona *(per 2 o 3 persone)* 150
- C**ostata di vaca vieja di Rubia Gallega 12 all'etto
- T**omahawk di manzo 10 all'etto

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.

Proposte Gourmet fuori menù

Ostriche	cadauna 7
Aragosta in salsa cocktail al Calvados e insalata di frutta esotica 🍷	50
Caviale di storione Asetra	(30 gr) 100
Plateau Royal di crudo di pesce e crostacei 🍷	120
Fiorentina di Fassona	12 all'etto
Chateaubriand di filetto di Fassona	(per 2 o 3 persone) 150
Costata di vaca vieja di Rubia Gallega	12 all'etto
Tomahawk di manzo	10 all'etto

HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA~ITALY
★★★★★


RELAIS &
CHATEAUX
www.hotelhermitage.com

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




LA
CHANDELLE
RESTAURANT



Antipasti

 **G**ambero in salsa cocktail al Calvados e insalata di frutta esotica 

 **U**ovo cotto a bassa temperatura in zuppetta di patate, porri e carote al timo con crostini di pane nero al pepe, spuma di Fontina e polvere di porro arrosto

Tartare di Fassona con salsa di alici del mar Cantabrico e senape, bernese al tartufo nero, pepe affumicato, scaglie di tartufo nero fresco e sedano in osmosi

Il classico vitello con salsa al tonno delle tonnare di Marzamemi

La nostra carne salada valdostana su carpaccio di rapa rossa marinata con insalatina di sedano rapa, rapanello e olio al pepe nero

 **R**osette di broccolo con polenta mantecata alla Fontina 

Primi

 **R**isotto ai pistilli di zafferano spontaneo dell'altopiano Nisseno e carciofi 

Tagliolini spezzati in zuppetta di astice 

Corde di chitarra al ragù di cortile profumato alle erbe aromatiche e nocciole del Piemonte tostate 

Agnolotti del Plin in brodo doppio di ristretto di manzo 

 **S**paghetto trafilato al bronzo alla valdostana

Le classiche crespelle alla valdostana su leggera fonduta di Fontina e sugo ristretto di prosciutto crudo di Bosses 

 **G**nocchetti di patate e zucca rossa, su vellutata di zucca rossa, semi tostati di zucca rossa, amaretto e olio di semi di zucca 

 **L**asagnetta di pasta fresca con carciofi e ricotta 



Secondi

Trancetto di branzino al vapore con spinaci lessi e verdurine 

Rombo in tegame al forno alla mediterranea 



Filetto di Fassona con scaloppa di foie gras, tartufo nero fresco, salsa al vino rosso e salsa alla Fontina

Petto d'anatra con purea di mela e castagne e salsa ai frutti di bosco 

Cosciotto di agnello disossato con tatin di cipolla e polenta 

Carré di maialino da latte, salsa alle more, miele speziato e verdure baby in tempura 

 **P**armigiana di melanzane 

 **B**istecca di cavolfiore, olive Taggiasche, pomodorini, senape in grani e mandorle tostate 

CARRELLO FORMAGGI

INSALATE

GRILL

CARRELLO DESSERT

 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.

