

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 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 vitello | 10/hg |

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

LA
CHANDELLE
RESTAURANT

H O T E L®
HERMITAGE



RELAIS &
CHATEAUX

www.hotelhermitage.com

chef Giovanni PORRETTA
restaurant manager - sommelier Simone GRANGE

Antipasti

 *V*ol au vent con uovo poché,
salsa olandese agli asparagi e scaglie di tartufo nero

€

28



 *P*assatina di fagioli IGP di Scicli
con olio al rosmarino e crostini di pane

26

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

30

 *I*l classico Vitello con salsa
al tonno delle tonnare di Marzamemi 

30

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

35

 *M*illefoglie di melanzane alla parmigiana 

26

Primi

 *P*asta mista con crema di ceci e carpaccio di gambero rosso  32

€

 *G*nocco di ricotta e spinaci al burro e salvia
con Parmigiano 36 mesi e lardo di Arnad 

28

 *R*aviolo alla Valpellinentze 

28

 *S*paghetto cacio e pepe

28

 *T*agliolino fatto in casa al ragù bianco di coniglio
e brunoise di carote 

30

 *R*isotto al caprino ed erbe di montagna

30

 *L*asagnetta gratinata al cavolfiore, uvetta, pinoli e ricotta

28



Secondi

 *P*rosciutto di maialino cotto a bassa temperatura
con tatin di scalogno e polenta 

€

34

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

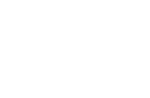
36

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

38

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

40

 *T*rancetto di baccalà alla mediterranea con capperi fritti 

38

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

38

 *C*arciofi gratinati alla valdostana

30

Carrello Formaggi

€

18-28

Insalate

14

Grill

38

Carrello Dessert

18



Proposte Gourmet

| | € |
|---|--------|
| Tagliatelle fatte in casa all'astice blu | 58 |
| Pennette al burro acido, acciughe del Cantabrico e caviale (20 gr) | 58 |
| Ostriche al naturale | cad. 7 |
| Caviale di storione Asetra (30 grammi) | 100 |
| Chateaubriand di Fassona (2/3 persone) | 150 |
| Costata di Rubia Gallega, vaca vieja | 13/hg |
| Fiorentina di manzetta prussiana | 13/hg |
| Tomahawk di vitello | 10/hg |

H O T E L
HERMITAGE



RELAIS &
CHATEAUX

www.hotelhermitage.com

chef Giovanni PORRETTO
restaurant manager - sommelier Simone GRANGE

LA
CHANDELLE
RESTAURANT

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



Antipasti

 **V**ol au vent con uovo poché,
salsa olandese agli asparagi e scaglie di tartufo nero

 **P**assatina di fagioli IGP di Scicli
con olio al rosmarino e crostini di pane

Tartare di manzo di fassona piemontese
condita con senape di Dijione, tuorlo marinato,
olio affumicato, crostini di mollica e salsa Caesar

Il classico Vitello con salsa
al tonno delle tonnare di Marzamemi 

Spiedo di capesante e scampi con julienne di carciofo,
caviale Asetra, estratto di mela verde, lime e zenzero 

 **M**illefoglie di melanzane alla parmigiana 

Primi

Pasta mista con crema di ceci e carpaccio di gambero rosso 

Gnocco di ricotta e spinaci al burro e salvia
con Parmigiano 36 mesi e lardo di Arnad 

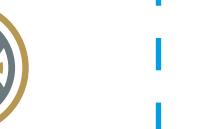
 **R**aviolo alla Valpellinentze 

 **S**paghetto cacio e pepe

Tagliolino fatto in casa al ragù bianco di coniglio e brunoise di carote 

 **R**isotto al caprino ed erbe di montagna

 **L**asagnetta gratinata al cavolfiore, uvetta, pinoli e ricotta



Secondi

 **P**rosciutto di maialino cotto a bassa temperatura
con tatin di scalogno e polenta 

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

Carré d'agnello in crosta di pistacchio e verdure baby saltate 

Filetto di manzo Hermitage alle due salse,
con foie gras e tartufo nero 

Trancetto di baccalà alla mediterranea con capperi fritti 

Filetto di branzino al vapore
con spinaci, verdurine e olio al basilico 

 **C**arciofi gratinati alla valdostana

Carrello Formaggi

Insalate

Grill

Carrello Dessert

