

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



www.hotelhermitage.com

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

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

LA
CHANDELLE
RESTAURANT

Antipasti	€
 Vol au vent con uovo poché, salsa olandese agli asparagi e scaglie di tartufo nero	28
 Passatina di fagioli IGP di Scicli con olio al rosmarino e crostini di pane	26
Tartare di manzo di fassona piemontese condita con senape di Digione, tuorlo marinato, olio affumicato, crostini di mollica e salsa Caesar	30
Il classico Vitello con salsa al tonno delle tonnare di Marzamemi 	30
Spiedo di capesante e scampi con julienne di carciofo, caviale Asetra, estratto di mela verde, lime e zenzero 	35
 Millefoglie di melanzane alla parmigiana 	26
Primi	€
Pasta mista con crema di ceci e carpaccio di gambero rosso 	32
Gnocco di ricotta e spinaci al burro e salvia con Parmigiano 36 mesi e lardo di Arnard 	28
 Raviolo alla Valpellinentze 	28
 Spaghetto cacio e pepe	28
Tagliolino fatto in casa al ragù bianco di coniglio e brunoise di carote 	30
 Risotto al caprino ed erbe di montagna	30
 Lasagnetta gratinata al cavolfiore, uvetta, pinoli e ricotta	28



Secondi	€
Prosciutto di maialino cotto a bassa temperatura con tatin di scalogno e polenta 	34
Guancia di vitello al vino rosso e verdure croccanti in gremolada con tortino di patate valdostane 	36
Carré d'agnello in crosta di pistacchio e verdure baby saltate 	38
Filetto di manzo Hermitage alle due salse, con foie gras e tartufo nero 	40
Trancetto di baccalà alla mediterranea con capperi fritti 	38
Filetto di branzino al vapore con spinaci, verdure e olio al basilico 	38
 Carciofi gratinati alla valdostana	30
	€
Carrello Formaggi	18-28
Insalate	14
Grill	38
Carrello Dessert	18

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

	€
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

HOTEL[®]
HERMITAGE



RELAIS &
CHATEAUX

www.hotelhermitage.com

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



HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA~ITALY
★ ★ ★ ★ ★

LA
CHANDELLE
RESTAURANT

Antipasti

 Vol au vent con uovo poché,
salsa olandese agli asparagi e scaglie di tartufo nero

 Passatina di fagioli IGP di Scicli
con olio al rosmarino e crostini di pane

Tartare di manzo di fassona piemontese
condita con senape di Digione, 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 

 Millefoglie 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 Arnard 

 Raviolo alla Valpellinentze 

 Spaghetto cacio e pepe


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

 Risotto al caprino ed erbe di montagna

 Lasagnetta gratinata al cavolfiore, uvetta, pinoli e ricotta



Secondi


Prosciutto di maialino cotto a bassa temperatura
con tatin di scalogno e polenta 

Guancia di vitello al vino rosso e verdure 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, verdure e olio al basilico 

 Carciofi gratinati alla valdostana

Carrello Formaggi

Insalate

Grill

Carrello Dessert