

Menù Degustazione

LA PROPOSTA DEL MENU DEGUSTAZIONE È PER TAVOLI COMPLETI

150 €
WINE PAIRING 50 €

Amouse Bouche

Uovo cotto a bassa con passatina e punte di asparagi
olio all'aglio nero e panna acida

Corde di chitarra al ragù di cortile
profumato alle erbe aromatiche e nocchie 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

INSALATE

GRILL

CARRELLO DESSERT

€

18

18

38

18

HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA~ITALY
★★★★★



www.hotelhermitage.com

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



50
SINCE 1975

HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA~ITALY
★★★★★



LA
CHANDELLE
RESTAURANT

Antipasti

- €
-  **G**ambero in salsa cocktail al Calvados e insalata di frutta esotica  30 
-  **U**ovo cotto a bassa con passatina e punte di asparagi
olio all'aglio nero e panna acida 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
- I**nsalatina tiepida di pesce con ristretto di acqua pazza 28
-  **P**omodoro bruciato e stracciatella con salsa al pesto leggero
di basilico con crumble di pane all'olio di oliva evo
leggermente profumato all'aglio  26

Primi

- €
-  **R**isotto mantecato allo champagne
con zucchine e salsa al bleu d'Aoste 28
- T**agliolini spezzati in zuppeta 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 alla piemontese con ristretto di arrosto
mantecato al burro di alpeggio  28
-  **S**paghetto trafilato al bronzo alla valdostana 28
-  **G**nocchetti di patate al pomodoro fresco, basilico e bufala campana dop  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 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 (un piano) / 200 (due piani)
- 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 (un piano) / 200 (due piani)	
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
★★★★★



www.hotelhermitage.com

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



HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA~ITALY
★★★★★

LA
CHANDELLE
RESTAURANT

Antipasti

Gambero in salsa cocktail al Calvados e insalata di frutta esotica 🌿

Uovo cotto a bassa con passatina e punte di asparagi
olio all'aglio nero e panna acida

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

Insalatina tiepida di pesce con ristretto di acqua pazza

Pomodoro bruciato e stracciatella con salsa al pesto leggero
di basilico con crumble di pane all'olio di oliva evo
leggermente profumato all'aglio 🍷

Primi

Risotto mantecato allo champagne
con zucchine e salsa al bleu d'Aoste 🍷

Tagliolini spezzati in zuppetta di astice 🍷

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

Agnolotti del Plin alla piemontese con ristretto di arrosto
mantecato al burro di alpeggio 🍷

Spaghetto trafilato al bronzo alla valdostana

Gnocchetti di patate al pomodoro fresco, basilico e bufala campana dop 🍷

Lasagnetta di pasta fresca con carciofi e ricotta 🍷



Secondi

Trancetto di branzino al vapore con spinaci lessi e verdure 🍷

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 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 🍷

Parmigiana di melanzane 🍷

Bistecca 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.