

# 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

Gambero in salsa cocktail al Calvados e insalata di frutta esotica 🌿 € 30

Uovo cotto a bassa con passatina e punte di asparagi  
olio all'aglio nero e panna acida € 28

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 € 30

Il classico vitello con salsa al tonno delle tonnare di Marzamemi € 28

Insalatina tiepida di pesce con ristretto di acqua pazza € 28

Pomodoro 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

Risotto mantecato allo champagne  
con zucchine e salsa al bleu d'Aoste € 28

Tagliolini spezzati in zuppeta di astice € 32

Corde di chitarra al ragù di cortile profumato alle erbe aromatiche  
e nocchie del Piemonte tostate € 28

Agnolotti del Plin alla piemontese con ristretto di arrosto  
mantecato al burro di alpeggio € 28

Spaghetto trafilato al bronzo alla valdostana € 28

Gnocchetti di patate al pomodoro fresco, basilico e bufala campana dop € 28

Lasagnetta di pasta fresca con carciofi e ricotta € 28



## Secondi

Trancetto di branzino al vapore con spinaci lessi e verdure € 36

Rombo in tegame al forno alla mediterranea € 38

Filetto di Fassona con scaloppa di foie gras, tartufo nero fresco,  
salsa al vino rosso e salsa alla Fontina € 38

Petto d'anatra con purea di mela e salsa ai frutti di bosco € 36

Cosciotto di agnello disossato con tatin di cipolla e polenta € 36

Carré di maialino da latte, salsa alle more, miele speziato  
e verdure baby in tempura € 36

Parmigiana di melanzane € 26

Bistecca di cavolfiore, olive Taggiasche, pomodorini,  
senape in grani e mandorle tostate € 26

## Le nostre proposte Gourmet €

Ostriche € 7 (cadauna)

Aragosta in salsa cocktail al Calvados e insalata di frutta esotica € 50

Caviale di storione Asetra € 100 (30 gr)

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 € 150 (per 2 o 3 persone)

Costata di vaca vieja di Rubia Gallega € 12 all'etto

Tomahawk 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](http://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.