

LA  
**CHANDELLE**  
RESTAURANT

restaurant manager sommelier  
**Simone GRANGE**



executive chef  
**Gianluca BRAGLIA**

HOTEL  
HERMITAGE  
CERVINIA - ITALY  
★★★★★

## Antipasti


euro

Magatello di vitella  
cotto a bassa temperatura  
crema tonnata moderna  
e chips di sedano rapa 24,00

Crudo di Gamberi rossi  
di Mazzara del Vallo,  
mela verde, lime  
e perlage di basilico 35,00

Trota affumicata  
marmellata di cipolla rossa  
e pan brioche allo zafferano 24,00

Velo di manzo pezzata rossa  
spuma di toma, gel di vino  
e foglie di capperi 28,00

 Crostone di polenta Taragna  
con fonduta di Fontina DOP  
cavolo nero croccante  
e crumble di pomodori secchi 24,00

## Primi

euro

Tagliolini della casa  
con salsa all'astice blu  
erbette fini di montagna 32,00

Raviolone al vitello valdostano  
crema di burro di alpeggio  
e spuma di toma 28,00

Spaghettoni selezione oro  
con salsa di gallinella, molluschi  
e bottarga di muggine 30,00

 Risotto Carnaroli, Bleu d'Aoste,  
cappella di porcini  
e riduzione di Barolo 28,00

Gnocchi di patate e rapa rossa  
al ragù di capriolo  
e croccante di porri 28,00

## Secondi

euro

Dentice dorato al forno  
con caviale di melanzane  
al profumo di melissa 36,00

Mignon di cervo, salsa di lamponi,  
purea di mela rossa  
e flan di patate gialle 34,00

Filetto di vitella affumicato  
con il suo fondo,  
spuma di sedano rapa  
e chips di patate viola 38,00

Padellata di crostacei  
con tempura di verdure al mais  
e maionese al rafano 54,00

Petto di faraona farcito  
con fegatini e castagne  
salsa al mirto rosso 34,00

## Vegetariani

euro

Crocchetta di peperoni cruschi,  
patate con hummus di ceci  
e limone 30,00

Quinoa, fiori di zuccina,  
curcuma e Fontina DOP 30,00

Spaghettoni selezione oro  
cacio e pepe nero di Sechuan 28,00

Risotto ai porcini  
timo e zafferano in pistilli 28,00



### Insalate

12,00 euro

### Carrello dei formaggi

16,00 euro

### Grill

38,00 euro



### Dessert

16,00 euro

coperto 5,00 euro

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  contengono prodotti che sono surgelati all'origine oppure che vengono abbattuti con abbattitori irinox a 40 gradi per preservarne l'integrità

 piatti vegetariani

# Starters

euro

Low cooked veal topside with tuna cream and celeriac chips 24,00

Raw red prawns from Mazzara del Vallo, green apple, lime and basil perlage 35,00

Smoked trout, onion jam with saffron sweet bread 24,00

Beef carpaccio, cheese foam, wine gel and caper leaves 28,00

Polenta croutons with cheese fondue, crunchy black cabbage and crumble of dry tomatoes 24,00

# First course

euro

Home made tagliolini noodles with blue lobster sauce and mountains herbs 32,00

Veal ravioli, mountain butter cream and cheese foam 28,00

Spaghettoni with gurnard fish and mollusc sauce top with mullet roe 30,00

Risotto Carnaroli, Blue cheese, wild Porcini mushrooms and Barolo wine dressing 28,00

Potatoes gnocchi and red cabbage with venison ragout and crunchy leeks 28,00

# Main course

euro

Baked golden snapper with aubergine caviar and lemon balm scent 36,00

Venison fillet, raspberry sauce, mashed apple and potato flan 34,00

Smoked veal filet with its stock, celeriac mousse and chips of purple potatoes 38,00

Shellfish pan with vegetable tempura and horseradish mayonnaise 54,00

Guinea fowl breast stuffed with chicken livers and chestnuts in red myrtle sauce 34,00

# Vegetarian

euro

Bran pepper and potato croquette with chickpea and lemon humus 30,00

Quinoa, courgette flowers, turmeric and Fontina cheese 30,00

Spaghettoni gold selection cacio cheese and Sechuan pepper 28,00

Porcini mushrooms risotto with thyme and saffron pistil 28,00



## Salad

12,00 euro

## Cheese board

16,00 euro

## Grill

38,00 euro



## Dessert

16,00 euro

cover charge 5,00 euro

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty

Dishes marked with an icon contain products are frozen at the origin or that have been quickfrozen to -40° in irinox blast chillers to preserve all their goodness intact

vegetarian dishes

## Entrée


euro

Rond de veau  
cuit à basse température,  
sauce de thon moderne  
et chips de céleri rave 24,00

Crevette rouges crues  
de Mazzara del Vallo,  
pomme verte, lime  
et perlage de basilic 35,00

Truite fumée,  
confiture d'oignons rouges  
et pain brioché au safran 24,00

Carpaccio de bœuf du Val d'Aoste,  
mousse de tomate,  
gel de vin et câpres 28,00

 Croûton de polenta  
avec fondue de fromage Fontina,  
croustillant de choux noir et  
crumble de tomates séchées 24,00

## Premières courses

euro

Tagliolini maison  
au homard bleu  
et herbes de montagne 32,00

Raviolo farci avec veau d'alpage,  
crème au beurre  
et mousse de fromage 28,00

Spaghettoni  
avec sauce de grondin,  
mollusques et œufs de mulot 30,00

 Risotto Carnaroli  
avec fromage Bleu d'Aoste,  
cèpes et sauce  
au vin Barolo 28,00

Gnocchis de pommes de terre  
et betteraves, ragout de chevreuil  
et poireaux croustillants 28,00

## Plats principaux

euro

Vivaneau doré au four  
avec caviar d'aubergine  
parfumé à la mélisse 36,00

Filet mignon de cerf,  
sauce aux framboises  
et flan de pommes de terre 34,00

Filet de veau fumé,  
mousse de célerirave et chips  
de pommes de terre violettes 38,00

Poêlée de crustacés  
avec tempura de légumes  
et mayonnaise au raifort 54,00

Suprême de pintade farcie  
aux foies de volaille et châtaignes  
avec sauce au myrte rouge 34,00

## Végétarien

euro

Croquette de pommes de terre  
et poivrons séchées  
avec houmous de chiches  
et citron 30,00

Quinoa, fleurs de courgette,  
curcuma et fromage Fontina 30,00

Spaghettone cacio e pepe 28,00

Risotto aux cèpes,  
thym et pistil de safran  28,00



### Salades

12,00 euro

### Sélection de fromages

16,00 euro

### Grill

38,00 euro



### Desserts

16,00 euro

couvert 5,00 euro

Les informations relatives à la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou intolérances sont disponibles en demandant au personnel de service

Les plats avec le symbole  contiennent des produits qui sont surgelés à l'origine ou refroidis par cellules de refroidissement inox à -40 degrés pour les préserver

 plats végétariens