

LA
CHANDELLE
RESTAURANT



HOTEL

HERMITAGE
CERVINIA - ITALY
★★★★★

restaurant manager sommelier
Simone GRANGE



executive chef
Gianluca BRAGLIA

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

Salmone selvaggio marinato
al tè verde e zenzero
con spuma di caprino
e frutta secca sabbiata 28,00

Tartare di Fassona
uovo marinato su Gazpacho
di finocchio e semi di sesamo 28,00


Cappesante scottate alle erbe fini,
su crema di cavolfiore
e caviale 30,00

Primi

euro

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

Ravioli artigianali
con farcia di vitella
e zucca gialla al burro salato
e spuma di fontina 28,00

 Risotto Carnaroli "Pozzi"
alla rapa rossa,
gorgonzola stagionato
e crumble di mandorle 28,00

Spaghettoni "Cavaliere Cocco"
con salsa al dentice e broccolo,
polvere di capperi 30,00

Zuppa di porcini e porri
con crudo di scampi
e chips di zucca gialla 28,00

Secondi

euro

Baccala al vapore
crema di ceci e salvia
e croccante di patate viola 34,00

Lombo di agnello
salsa al mirto rosso
composta di mela cotogne
e flan di cavolfiore 36,00

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

Filetto di vitella al forno
salsa al Barolo e mirtilli
con spuma di topinambur
alla maggiorana 38,00

Mignon di cervo
salsa del suo fondo,
lamponi purea di castagne
e tortino di patate 34,00

Vegetariani

euro

Parmigiana di melanzane 30,00

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

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

Risotto Pozzi ai funghi 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  a seconda del periodo e della reperibilità possono contenere prodotti surgelati all'origine
il simbolo  indica invece prodotti freschi da noi abbattuti

 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

Wild salmon marinated in green tea and ginger with goat cheese foam and dried fruits 28,00

Fassona beef tartar, marinated egg yolk and fennel and sesame seeds gazpacho 28,00

Seared sea scallops, cauliflowers cream and caviar 30,00

First course

euro

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

Ravioli stuffed with veal and pumpkin in salted butter and Fontina cheese foam 28,00

Spaghettoni "Cavaliere Cocco", golden snapper and broccolis sauce and powder of capers 28,00

Risotto Carnaroli "Pozzi" with beetroot and Gorgonzola cheese and almonds crumble 30,00

Wild Porcini mushrooms and leeks soup with raw scampi and pumpkin chipsa 28,00

Main course

euro

Steamed cod fish, cheek peas and sage cream and crispy purple potatoes 34,00

Lamb loin, red Mirto sauce, quince marmalade and cauliflower flan 36,00

Shellfish pan with vegetable tempura and basil mayonnaise 54,00

Baked veal fillet, Barolo wine and blueberries sauce and Jerusalem artichokes foam 38,00

Venison fillet, gravy sauce, raspberries, mashed chestnuts and potatoes pie 34,00

Vegetarian

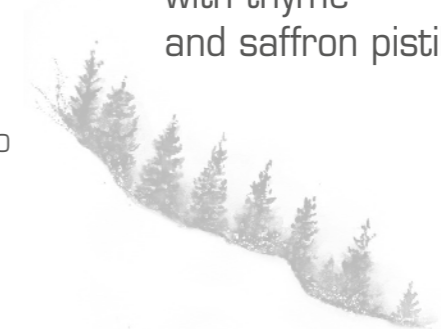
euro

Baked aubergines in Parmigiana style 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

Depending on the period and availability, the dishes with the symbol 🍷 may contain frozen products at the origin

the symbol 🍁 indicates fresh products blast chilled by us

🌿 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

Saumon sauvage marinée
au thé vert et gingembre
avec mousse de chèvre
et fruits séchés 28,00

Tartare de bœuf,
œuf marinée sur gaspacho
de fenouil et sésame 28,00

Coquilles Sait Jacques poêlées
aux herbes sur purée
de chouxfleurs et caviar 30,00

Premières courses

euro

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

Ravioli farci de veau
et courge au beurre salé
et mousse de Fontina 28,00

Spaghettoni « Cavaliere Cocco »
sauce de vivaneau et brocolis
et poudre de câpres 28,00

Risotto Carnaroli « Pozzi »
à la betterave et Gorgonzola
et crumble de amandes 30,00

Soupe de cèpes et poireaux
avec scampis crue
et chips de courge 28,00

Plats principaux

euro

Morue à la vapeur,
crème de pois chiches et sauge
et croustillante de pommes
de terre violettes 34,00

Longe de agneau,
sauce au Myrte rouge,
compote de pomme
et flan de chouxfleurs 36,00

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

Filet de veau au four,
sauce au vin Barolo
et myrtilles avec mousse
de topinambour 38,00

Filet mignon de cerf, çà sauce,
framboises, purée de châtaignes
et gâteau de pommes de terre 34,00

Végétarien

euro

Parmigiana de aubergines 30,00

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

Spaghettoni cacio
et poivre noir de Sechuan 28,00

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



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

Selon la période et la disponibilité, les plats avec le symbole  peuvent contenir des produits surgelés à l'origine

le symbole  indique des produits frais refroidis par nos soins

 plats végétariens

Salades

12,00 euro

Sélection de fromages

16,00 euro

Grill

38,00 euro

Desserts

16,00 euro