

Cene d'Autore

*La rassegna gourmet
dell'Hotel Hermitage*

APERITIVO

CHAMPAGNE MASSUCCO AMC00

Blinis con carpaccio di capasanta,
gel di arancia

Crackers con mousse al Bleu d'Aoste
e sottilissima di carne salata valdostana
e olio al pepe

Tacos con tartare di spigola
al mandarino, guacamole
e petalo di pomodoro arrosto

Ricottina di Seirass con ventresca
di tonno rosso di Marzamemi affumicata

Chef Giovanni Porretto - Hermitage

Cannolo siciliano, Bufala,
gambero rosso di Mazara, caviale Asetra

Chef Giovanni Porretto - Hermitage

Salmonc al burro limone e pepe nero

Chef Matteo Baronetto - Del Cambio

Vitello alle viaccia con salsa alle ostriche

Chef Davide Palluda - All'Enoteca

Scampi al vapore
con latte alle noci sedano e cannella

Chef Matteo Baronetto - Del Cambio



SINCE 1975

HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA-ITALY
★★★★★

Bottoni di parmigiana
con calamari spillo
fondo di scorfano e fagioli bianchi

Chef Davide Palluda - All'Enoteca

Pancetta di manlino CBT,
tortino di patata al rafano
carotine glassate all'amaretto

Chef Giovanni Porretto - Hermitage

Mousse al carciofo
con gelato alla liquirizia,
crumble salato alle nocciole

Chef Giovanni Porretto - Hermitage

Crepes Suzettes dell'Enoteca

Chef Davide Palluda - All'Enoteca

FRIANDISES DELL'HERMITAGE

Macaron con crema al limone

Baci di dama con ganache
al pepe lungo di Java

Tartelletta con crema e lamponi

Cioccolattino al rhum Anejo

LA
CHANDELLE
RESTAURANT


RELAIS &
CHATEAUX

CHAMPAGNE
Alberto
MASSUCCO

Signature Dinners

*Hotel Hermitage
gourmet display*

50
SINCE 1975

HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA-ITALY
★★★★★

APERITIF WITH MASSUCCO AMC00 CHAMPAGNE

Blini with scallop carpaccio
and orange fluid gel

Crackers with Bleu d'Aoste cheese mousse
and Valdostan salted meats lices
with pepper oil

Tacos with mandarin sea bass tartare,
guacamole and roasted tomato petal

Seirass Ricotta
with smoked red tuna ventresca
from Marzamemi

Chef Giovanni Porretto - Hermitage

Sicilian cannoli, buffalo mozzarella,
Mazara red shrimp and Asetra caviar

Chef Giovanni Porretto - Hermitage

Salmon with lemon butter
and black pepper

Chef Matteo Baronetto - Del Cambio

Grape marc veal with oyster dressing

Chef Davide Palluda - All'Enoteca

Steamed scampi with walnut milk,
celery and cinnamon

Chef Matteo Baronetto - Del Cambio

Parmigiana buttons with baby squid,
scorpionfish broth and white beans

Chef Davide Palluda - All'Enoteca

Low temperature cooked bacon,
horseradish potato cake,
amaretto glazed carrots

Chef Giovanni Porretto - Hermitage

Artichoke mousse
with licorice ice-cream
and hazelnut savoury crumble

Chef Giovanni Porretto - Hermitage

All'Enoteca style Crêpes Suzette

Chef Davide Palluda - All'Enoteca

HERMITAGE FRIANDISES

Macarons with lemon cream

Baci di dama

with Java long pepper ganache cream

Tartlet with cream and raspberries

Anejo rum chocolate bonbon

LA
CHANDELLE
RESTAURANT


RELAIS &
CHATEAUX

CHAMPAGNE
Alberto
MASSUCCO