



## Menu tradizione

Amuse-bouche e spumante di benvenuto

Carpaccio di Fassone piemontese,  
salsa al pomodoro in agrodolce e maionese di patate

Lasagnette di kamut al ragù di capriolo

Filetto di maialino lardellato, scalogno in agrodolce  
e purea di mele Renette

Parfait al Grand Marnier, coulis di fragole e zenzero candito

73,00 €

minimo 2 persone



## Menu gourmet

Amuse-bouche e spumante di benvenuto

Scampi e carciofi stufati con crema di broccoli

Risotto Carnaroli mantecato con foie gras d'oca e carciofi

Filetto di capriolo in dolce cottura,  
purea di barbabietole e crostini di polenta

Soufflé al cioccolato Grands Crus Guanaja 70%

83,00 €

minimo 2 persone

## Le specialità della Cantinetta €

- 🍷 Fonduta alla valdostana ..... 24,00
- Raclette vallesana servita con patate e sottaceti ..... 24,00
- 🍷 Fonduta al Kirsch ..... 24,00
- Fonduta bourguignonne ..... 36,00
- 🍷 Zuppa alla valpellinentze ..... 18,00
- Filetto di fassone "Cervino" alla lampada ..... 33,00
- Costicine di agnello pré salé  
con bacche di ginepro alla lampada ..... 28,00

[www.hotelhermitage.com](http://www.hotelhermitage.com)




RELAIS &  
CHATEAUX.




HOTEL  
  
 HERMITAGE  
 RESTAURANT & BEAUTY  
 ★ ★ ★ ★ ★


menu inverno  
2016-2017

## antipasti


	€
Scampi e carciofi stufati con crema di broccoli.....	22,00
Tartare di trotelle marinate su insalatina di cavolo verza e cialde di Parmigiano.....	20,00
Jambon e motzetta di Bosses, lardo di Arnad e salignon.....	18,00
 Triangolini di pasta brik con fonduta, porcini, misticanza e uova di quaglia.....	20,00
Carpaccio di Fassone piemontese, salsa al pomodoro in agrodolce e maionese di patate.....	20,00

## primi

Pappardelle fatte in casa con asparagi verdi e pancetta croccante.....	20,00
Risotto Carnaroli mantecato con foie gras d'oca e carciofi.....	22,00
 Gnocchetti verdi con fonduta al Beaufort.....	20,00
Lasagnette di kamut al ragù di capriolo.....	20,00
Agnolotti di farina di castagne ripieni di stinco di vitello al burro d'alpeggio ....	20,00
 Vellutata di porri e patate, uova di quaglia e spuma di parmigiano.....	18,00
 Zuppa alla Valpellinentze.....	18,00


 piatti vegetariani

## secondi

	€
Filetto di San Pietro, crema di topinabour e tartufo nero di Norcia.....	30,00
Filetto di maialino lardellato, scalogno in agrodolce e purea di mela Renette ...	30,00
Guancia di vitello al Pinot Noir con spuma di patate leggermente affumicate	30,00
Filetto di capriolo in dolce cottura, purea di barbabietole e crostini di polenta .	30,00
 Sfogliatina di verdure di stagione e provola.....	24,00
Filetto di Fassone Cervino .....	33,00



## dalla griglia

	€
Scelta di pesce fresco dal mercato .....	28,00
Selezioni di carni del giorno.....	28,00
Costicine di agnello pré salé al timo .....	28,00
Costata di manzo alle erbe (400 gr).....	36,00
Filetto di Fassone piemontese.....	33,00
 Panaché di verdure grigliate.....	22,00

## formaggi e insalate

Gran carrello dei formaggi tipici e valdostani con scelta di mostarde.....	18,00
Scelta dal buffet delle insalate e dei legumi.....	16,00

## desserts

Parfait al Grand Marnier, coulis di fragole e zenzero candito.....	18,00
Soufflé al cioccolato Grands Crus Guanaja 70%.....	18,00
Assortimento di dessert dal carrello.....	18,00
Selezione di gelati artigianali .....	16,00
Frutta fresca di stagione.....	16,00

## *antipasti*

Scampi e carciofi stufati con crema di broccoli

Tartare di trotelle marinate su insalatina di cavolo verza e cialde di Parmigiano

Jambon e motzetta di Bosses, lardo di Arnad e salignon

 Triangolini di pasta brik con fonduta, porcini, misticanza e uova di quaglia

Carpaccio di Fassone piemontese, salsa al pomodoro in agrodolce e maionese di patate

## *primi*

Pappardelle fatte in casa con asparagi verdi e pancetta croccante

Risotto Carnaroli mantecato con foie gras d'oca e carciofi

 Gnocchetti verdi con fonduta al Beaufort

Lasagnette di kamut al ragù di capriolo

Agnolotti di farina di castagne ripieni di stinco di vitello al burro d'alpeggio

 Vellutata di porri e patate, uova di quaglia e spuma di parmigiano

 Zuppa alla Valpellinentze

 *piatti vegetariani*

## *secondi*

Filetto di San Pietro, crema di topinabour e tartufo nero di Norcia

Filetto di maialino lardellato, scalogno in agrodolce e purea di mela Renette

Guancia di vitello al Pinot Noir con spuma di patate leggermente affumicate

Filetto di capriolo in dolce cottura, purea di barbabietole e crostini di polenta

 Sfogliatina di verdure di stagione e provola



## *dalla griglia*

Scelta di pesce fresco dal mercato

Selezioni di carni del giorno

Costicine di agnello pré salé al timo

 Panaché di verdure grigliate

## *formaggi e insalate*

Gran carrello dei formaggi tipici e valdostani con scelta di mostarde

Scelta dal buffet delle insalate e dei legumi

## *desserts*

Parfait al Grand Marnier, coulis di fragole e zenzero candito

Soufflè al cioccolato grands crus guanaja 70%

Assortimento di dessert dal carrello

Selezione di gelati artigianali

Frutta fresca di stagione